SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES COMBINÉ

CK135 / CK135M / CK136T / CK136TM / CK137B / CK137BM / CK138F / CK138FM / CK139FS

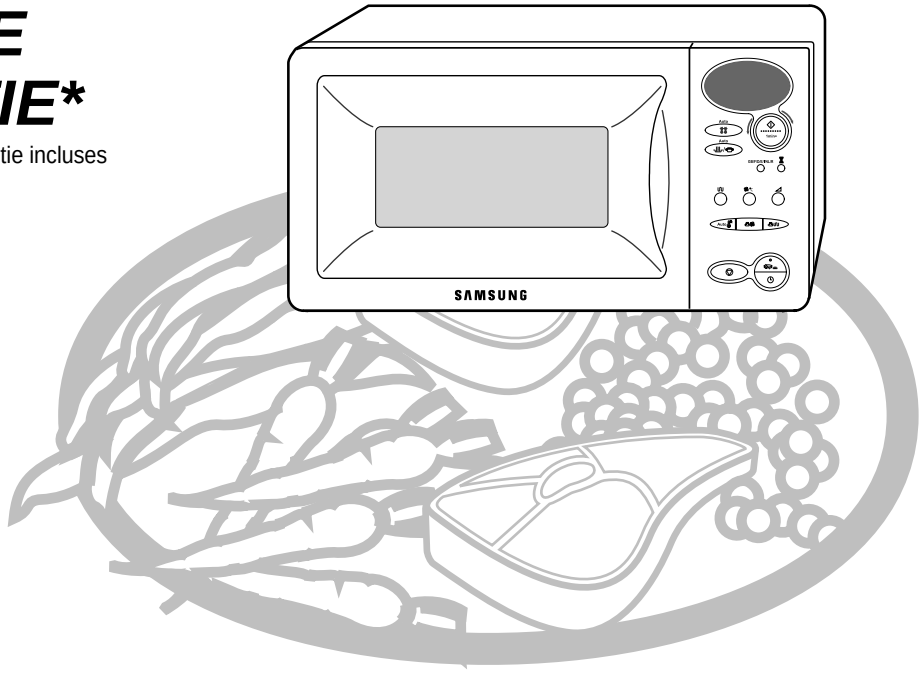
Mode d'emploi et Conseils de Cuisson

Nutri-Ondes

CÉRAMIQUE-ÉMAIL

5 ANS DE GARANTIE*

* Voir les modalités de garantie incluses dans ce manuel

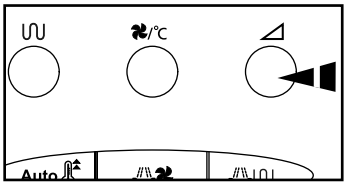


Code No. : DE68-01072A-01

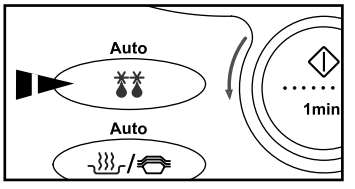
Aide-mémoire

F

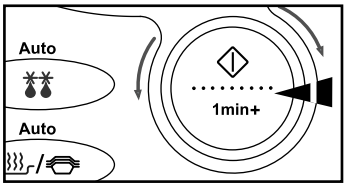
Note : la première fois que vous branchez le four sur le secteur ou après une coupure d'électricité, le message "SELECT YOUR LANGUAGE" apparaît afin que vous puissiez sélectionner la langue utilisée pour l'affichage. Vous pouvez choisir entre anglais, français, allemand, espagnol, italien, hollandais et russe. Reportez-vous à la page 9 pour plus de détails.



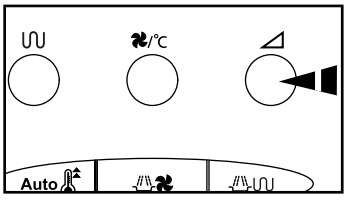
Mettez le plat dans le four.
Appuyez sur le bouton ⊿.



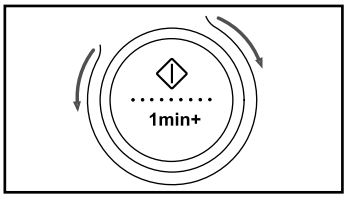
Mettez le plat congelé dans le four.
Sélectionnez la catégorie d'aliments à décongeler en appuyant sur le bouton ⁑ autant de fois que nécessaire.



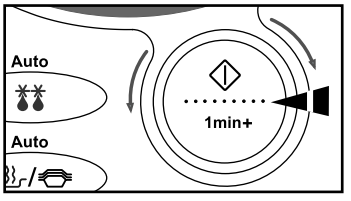
Laissez le plat dans le four.
Appuyez autant de fois que nécessaire sur le bouton ◊ 1min+ pour sélectionner, à chaque fois, une minute de cuisson supplémentaire.



Appuyez plusieurs fois sur le bouton ⊿ jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité s'affiche.
Choisissez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.



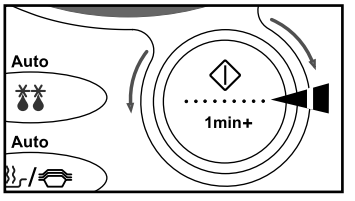
Sélectionnez le poids en tournant le bouton de sélection.



Appuyez sur le bouton ◊ 1min+.

Résultat : la cuisson démarre. Une fois terminée :

- Le four sonne quatre fois et affiche un "0" clignotant. Il sonne ensuite chaque minute.



Appuyez sur le bouton ◊ 1min+.

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG.

Ce mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions. Veuillez prendre le temps de les lire, afin de tirer pleinement profit de votre nouveau four.

F

Sommaire

- ◆ AIDE-MÉMOIRE 2
- ◆ GARANTIE AT ACCESSOIRES DES MODÈLES 4
- ◆ UTILISEZ CE MODE D'EMPLOI 5
- ◆ INSTALLEZ ET PRÉPAREZ VOTRE FOUR À MICRO-ONDES
  - ■ Précautions d'emploi 6
  - ■ Accessoires 8
  - ■ Installez votre four à micro-ondes 9
  - ■ Choisissez la langue d'affichage 9
  - ■ Réglez l'horloge 10
  - ■ Comment fonctionne un four à micro-ondes 11
  - ■ Vérifiez que votre four fonctionne correctement 11
  - ■ Problèmes et solutions 12
- ◆ CUISEZ AVEC VOTRE FOUR À MICRO-ONDES
  - ■ Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes 13
  - ■ Niveaux de puissance et variations de temps 14
  - ■ Arrêtez la cuisson 15
  - ■ Ajustez le temps de cuisson 15
  - ■ Réchauffez/cuisez un plat en mode automatique 16
  - ■ Réchauffez ou cuisez un plat automatiquement(suite) 17
  - ■ Utilisez un plat croustilleur (CK136T/CK136TM/CK138F/CK138FM/CK139FS uniquement) 18
  - ■ Nettoyez votre plat croustilleur 18
- ◆ DÉCONGELEZ UN PLAT
  - ■ Décongelez un plat automatiquement 19
  - ■ Temps pour la décongélation 20
  - ■ Utilisez le retardateur 20
  - ■ Cuisez en plusieurs étapes 21
- ◆ MÉTHODES DE CUISSON TRADITIONNELLES
  - ■ Choisissez les accessoires 22
  - ■ Préchauffez le four 22
  - ■ Cuisez par chaleur tournante 23
  - ■ Cuisez un plat au gril 24
  - ■ Cuisez un plat au tournebroche (CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM/CK139FS uniquement) 25
  - ■ Utilisez le multibrochettes vertical (CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM/CK139FS uniquement) 26
- ◆ CUISSON COMBINÉE
  - ■ Combinez les micro-ondes et la chaleur tournante 27
  - ■ Combinez les micro-ondes et le gril 28

F

Sommaire (suite)

◆ FONCTIONS COMMUNES À TOUS LES TYPES DE CUISSON
- Verrouillez votre four à micro-ondes 29
- Modifiez la vitesse d'affichage 29
- Supprimez le signal sonore 30
- Modifiez la position de l'élément chauffant 30
- Désactivez la rotation du plateau 31
- Guide des récipients 32
- Conseils de cuisson 33
- Nettoyez votre four à micro-ondes 47
- Rangez ou réparez votre four à micro-ondes 47
- Spécifications techniques 48
- Four 49
- Panneau de commande 50

Garantie et accessoires des modèles

Cet appareil est garanti pendant un an pour les pièces détachées et la main d'œuvre, et cela dans toute la France à partir de la date d'achat. Cette garantie s'applique aux produits distribués par la société SAMSUNG ELECTRONICS FRANCE.
La facture d'achat fait office de bon de garantie.

Modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Cavité en Céramique-Email : garantie de 5 ans

Cette garantie s'applique aux micro-ondes distribués par la société Samsung Electronics France et dont la cavité bénéficie de la conception en Céramique-Émail.

Elle couvre les éclats d'émail qui pourraient apparaître, dans des conditions d'usage normal du four et non provoqués par un choc, pendant 5 ans à compter de la date d'acquisition de l'appareil neuf par l'utilisateur.

Sont donc exclues de cette garantie, les détériorations dues à une mauvaise utilisation ou au non respect des indications de nettoyage données par le fabricant.

Les accessoires du micro-ondes varient en fonction du modèle que vous avez acheté. Pour plus de détails, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Modèle	Tournebroche	Plat croustilleur	Multibrochettes
CK135/CK135M			
CK136T/CK136TM		x	
CK137B/CK137BM	x		x
CK138F/CK138FM	x	x	x
CK139FS	x	x	x

Utilisez ce mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes Samsung. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d'emploi***
- ***récipients et ustensiles recommandés***
- ***conseils utiles.***

À l'intérieur de la couverture, un aide-mémoire décrit les trois opérations de base :

- ***cuire un plat***
- ***décongeler un plat***
- ***ajouter une minute de cuisson.***

À la fin du mode d'emploi, vous trouverez des illustrations du four et plus particulièrement du panneau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas-à-pas emploient quatre symboles :

Appuyez sur

Poussez

Important

Remarque

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (loquets de porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un tissu humide et ensuite avec un tissu sec et doux.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.

Il est impératif que la porte du four ferme bien et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité
(2) charnières de porte (cassées ou lâches)
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

Avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.

1 N'utilisez aucun récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes :

- plats métalliques
- assiettes avec décorations dorées ou argentées
- brochettes, fourchettes, etc.

Raison : ils provoquent des étincelles qui pourraient endommager les parois du four.

2 NE réchauffez JAMAIS :

- des bocaux, bouteilles ou récipients sous vide.
  Exemple : petits pots pour bébé.
- des aliments hermétiques.
  Exemple : œufs, noix en coquille, tomates.

Raison : l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser.

Astuce : retirez le couvercle et piquez les peaux, sachets, etc.

3 NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide.

Raison : cela pourrait endommager les parois du four.

Astuce : laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, il absorbera les micro-ondes.

4 NE couvrez JAMAIS les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.

Raison : les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.

5 Utilisez TOUJOURS des gants pour retirer un plat du four.

Raison : certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc chauds.

6 NE touchez PAS les éléments chauffants ni les parois intérieures du four.

Raison : malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez d'abord refroidir le four.

7 Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :

- n'y rangez aucun produit inflammable,
- retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
- n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
- en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.

8 Faites TOUJOURS très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.

- Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- Remuez pendant la cuisson si nécessaire et TOUJOURS après.
- Pour empêcher les liquides de bouillir et de vous ébouillanter, remuez avant, pendant et après la cuisson.
- Si vous vous ébouillantez :
  - plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
  - couvrez avec un pansement sec et propre,
  - n'appliquez AUCUNE crème, huile ou lotion.
- NE remplissez JAMAIS complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Vérifiez TOUJOURS la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir.
- NE chauffez JAMAIS un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

9 Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.

- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

10 Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.

Raison : l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous ébouillanter.

11 Conservez l'intérieur du four propre. Pour cela, attendez que le four refroidisse, puis nettoyez l'intérieur après chaque utilisation avec une solution savonneuse douce.

Raison : des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du micro-onde peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

☞ Si le four continue à fonctionner une fois la cuisson terminée, ne vous inquiétez pas. Ceci est normal.

Raison : ce four est conçu pour continuer à fonctionner sans micro-ondes pendant 5 minutes après la cuisson, afin de refroidir les pièces électriques intérieures. Ceci peut se produire lorsque vous avez ouvert la porte ou appuyé sur le bouton d'arrêt (▽) une fois la cuisson terminée, lorsque le four a fonctionné plus de trois minutes en mode micro-ondes, combiné micro-ondes + gril ou micro-ondes + chaleur tournante. Lorsque la cuisson est terminée :

- Le four sonne quatre fois et affiche un "0" clignotant. Il sonnera ensuite toutes les minutes.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant la cuisson, regardez de temps à autres dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique ou autres matériaux combustibles. Faites particulièrement attention aux risques éventuels que pourrait provoquer le jaillissement brusque et différé de liquides en ébullition.

IMPORTANT

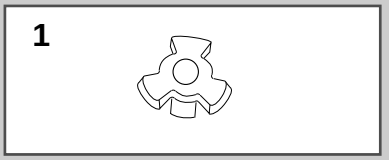
NE permettez JAMAIS aux jeunes enfants d'utiliser le four à micro-ondes ou de jouer avec, et NE les laissez PAS sans surveillance à proximité du four en fonctionnement. Des objets pouvant attirer l'attention des enfants (bonbons, jouets, etc.) NE doivent JAMAIS être rangés à l'intérieur ou au-dessus du four.

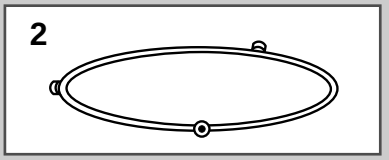
AVERTISSEMENT

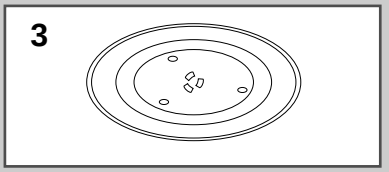
L'enveloppe et la porte du micro-onde seront chaudes quand on utilise la convection et deux fa ons de cuisine on mme temps.

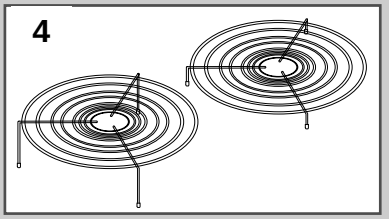
Accessoires

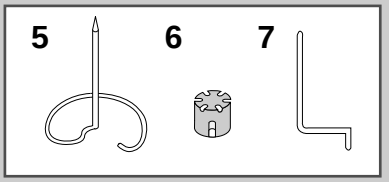
F

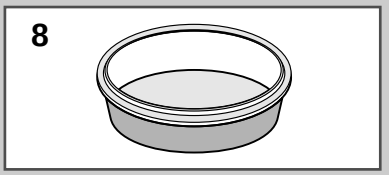


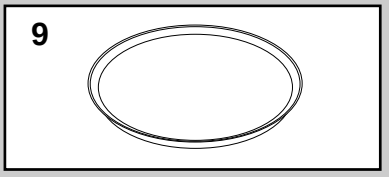












Selon le modèle de four micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.

1 **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

Objet : le coupleur fait tourner le plateau en verre.

2 **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.

Objet : l'anneau de guidage supporte le plateau en verre.

3 **Plateau en verre**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.

Objet : ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.

4 **Grilles métalliques**, à placer sur le plateau en verre.

Objet : les grilles métalliques servent pour des grillades ou bien pour chauffer deux plats en même temps : en plaçant un petit plat sur le plateau en verre et un second sur la grille. Les grilles métalliques peuvent être utilisées en cuisson gril, chaleur tournante et combinée.

5,6,7 **Tournebroche**, **coupleur de barbecue (multibrochettes) et brochette (CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM/CK139FS uniquement)**, à placer dans le récipient en verre.

Objet : le tournebroche est particulièrement pratique pour cuire un poulet comme au barbecue, car vous n'avez pas besoin de tourner la viande.

8 **Récipient en verre (CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM/CK139FS uniquement)**, à placer sur le plateau en verre.

Objet : le tournebroche est placé dans ce récipient.

9 **Plat croustilleur (CK136T/CK136TM/CK138F/CK138FM/CK139FS uniquement)**, à placer sur le plateau en verre.

Objet : le plat croustilleur permet de mieux faire dorer la nourriture en modes de cuisson combinés micro-ondes ou gril, et d'obtenir des pâtes et des pizzas moelleuses et croustillantes.

☛ N'utilisez PAS le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau en verre.

Installez votre four à micro-ondes

F

Ce four à micro-ondes peut être installé à l'endroit de votre choix (plan de travail de cuisine, chariot, table).

Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts, 50 Hz.

1 Installez le four sur une surface plane, horizontale et stable. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four, de 20 cm au-dessus et de 85 cm du sol pour faciliter la ventilation.

2 N'obstruez jamais les orifices d'aération, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

3 Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau en verre. Vérifiez que le plateau est correctement installé.

4 Branchez le cordon secteur sur une prise appropriée. Si le cordon secteur de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial (références KDK KKP 4819 D ou I-SHENG SP022 ou EUROELECTRIC 1410 ou ZD16A ou EUROELECTRIC 3183Y). Faites effectuer le remplacement du cordon par un service après-vente agréé par la marque.

Recommandations

N'installez PAS le four dans un environnement chaud ou humide.

Exemple : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.

La tension d'alimentation doit être respectée. Tout câble d'extension doit être conforme aux spécifications du câble d'origine.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un torchon humide.

Attention
Ce four à micro-ondes doit être branché sur une prise supportant la puissance de l'appareil.

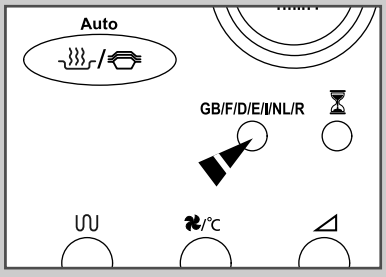
Choisissez la langue d'affichage

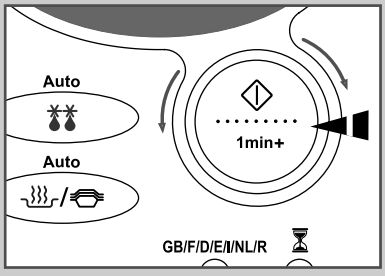
La première fois que vous branchez le four sur une prise secteur, ou après une interruption d'électricité, le message "SELECT YOUR LANGUAGE" apparaît. A ce stade, vous pouvez choisir l'une des langues d'affichage suivantes : anglais, français, allemand, espagnol, italien, hollandais ou russe.

1 Appuyez sur le bouton de sélection de la langue (GB/F/D/E/I/NL/R) tout de suite après avoir branché le four sur le secteur ou après une coupure d'électricité.

Résultat : si vous maintenez le bouton appuyé, les différentes options s'affichent successivement dans l'ordre suivant :
ENGLISH (LBS), ENGLISH (KG), FRENCH, GERMAN, SPANISH, ITALIAN, DUTCH, RUSSIAN.

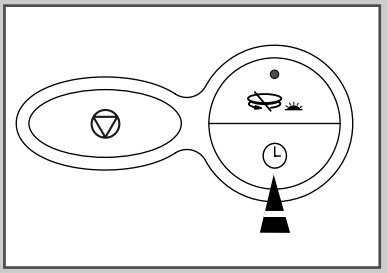
2 Après avoir choisi la langue et le type d'affichage que vous voulez utiliser, appuyez sur le bouton ◇ 1min+ pour terminer.

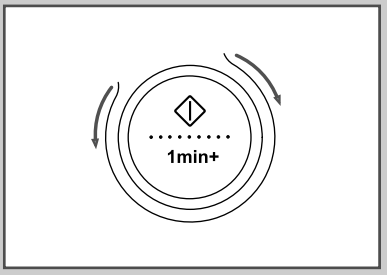


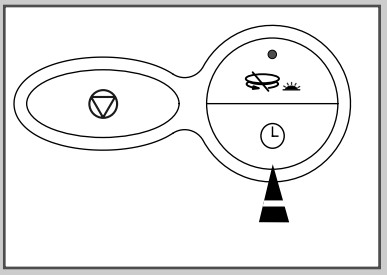


Réglez l'horloge

F







Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge dont vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.

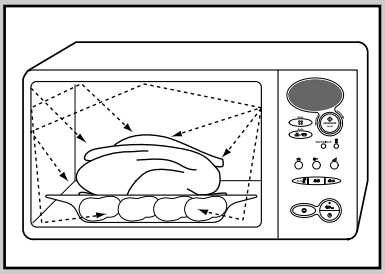
1	**Pour afficher l'heure en mode...**	**appuyez sur le bouton ... **
	12 heures,	une fois.
	24 heures,	deux fois.
2	Sélectionnez l'heure en tournant le bouton de sélection, jusqu'à afficher les chiffres appropriés.	
3	Appuyez sur le bouton .	
4	Sélectionnez les minutes en tournant le bouton de sélection, jusqu'à afficher les chiffres appropriés.	
5	Lorsque l'heure souhaitée est affichée, appuyez de nouveau sur le bouton pour démarrer l'horloge. Résultat : l'heure est affichée en permanence lorsque vous n'utilisez pas le four.	

Comment fonctionne un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, l'énergie dissipée permettant de cuire et de réchauffer des aliments sans altérer ni leur couleur ni leur forme.

À l'aide de votre four à micro-ondes, vous pouvez :

- ***décongeler,***
- ***réchauffer,***
- ***cuire,***
- ***griller.***



Principe de cuisson

1 Les micro-ondes générées par le magnétron sont distribuées de façon homogène à l'aide du plateau tournant en verre. De cette manière, les aliments cuisent uniformément.

2 Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit ensuite par diffusion de la chaleur à l'intérieur des aliments.

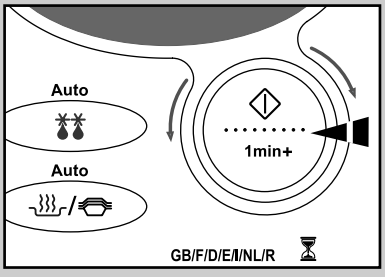
3 Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
- quantité et densité
- contenu en eau
- température initiale (ambiante ou réfrigérée).

☛ Le centre des aliments étant cuit par diffusion de la chaleur, la cuisson se poursuit même après l'arrêt du four. Les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans ce mode d'emploi doivent donc être respectés pour assurer :
- la cuisson homogène des aliments (jusqu'au centre),
- une température uniforme.

Vérifiez que votre four fonctionne correctement

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que le four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée "Problèmes et solutions", page suivante.

➢
- Le four doit être correctement raccordé au secteur.
- Le plateau en verre doit toujours se trouver dans le four.
- Si vous sélectionnez un niveau de puissance autre que le maximum (100%, 900 W), il faudra plus longtemps pour faire bouillir l'eau.



1 Ouvrez la porte en tirant la poignée à droite sur la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau en verre et fermez la porte.

2 Appuyez sur le bouton ◇ 1min+, puis sélectionnez un temps de 4 à 5 minutes en réappuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton.
Résultat : l'eau est chauffée pendant 4 à 5 minutes et doit être bouillante.

Problèmes et solutions

F

Il faut toujours un certain temps pour se familiariser avec un nouvel appareil. Si vous êtes confronté à l'un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes. Elles peuvent vous faire économiser un appel inutile.

Problème	Vérifications/Explication/Solution
◆ Condensation à l'intérieur du four. ◆ Courant d'air autour de la porte et du four. ◆ Réflexion de lumière autour de la porte et du four. ◆ Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices d'aération.	Phénomènes normaux.
Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ⏀ 1min+.	◆ La porte est-elle bien fermée ?
Vous ne pouvez pas entrer de réglages.	◆ Vous avez appuyé sur le bouton ⏁ pour arrêter la cuisson temporairement ; appuyez de nouveau sur ce bouton pour annuler complètement votre réglage ou encore sur le bouton ⏀ 1min+ pour continuer la cuisson des aliments qui se trouvent dans le four.
Les aliments ne sont pas du tout cuits.	◆ Avez-vous correctement réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton ⏀ 1min+ ? ◆ La porte est-elle bien fermée ? ◆ Avez-vous surchargé votre prise électrique et provoqué un court-circuit ?
Les aliments sont trop ou pas assez cuits.	◆ Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ? ◆ Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?
Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four.	◆ Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ? ◆ Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four ? ◆ Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?
Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.	◆ Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. Cela est normal. Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes. ◆ Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'affichage peut être remis à zéro. Solution : déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

Si le problème ne peut être corrigé à l'aide des instructions ci-dessus, notez :

- ***le numéro de modèle et de série, indiqué à l'arrière de l'appareil,***
- ***les données relatives à la garantie (date et lieu de l'achat),***
- ***une description claire du problème.***

Contactez ensuite le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

F

Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments.

☛ Vérifiez TOUJOURS les réglages de la cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.

1 Ouvrez la porte. Posez le plat au centre du plateau en verre. Fermez la porte.

☛ Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide.

2 Appuyez sur le bouton ⊿.

Résultat : l'indication ‖ (cuisson en une seule étape), s'affiche.

3 Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant une nouvelle fois sur le bouton ⊿, jusqu'à ce que le pourcentage souhaité s'affiche. Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de la page suivante.

4 Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

Exemple : pour un temps de cuisson de 3 minutes et 30 secondes, tournez le bouton de sélection vers la droite pour afficher 3:30.

Résultat : le temps de cuisson est affiché.

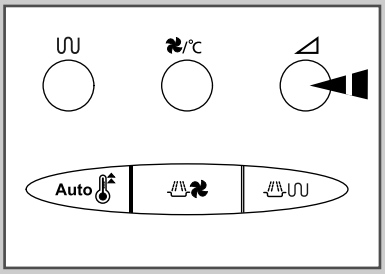
5 Appuyez sur le bouton ◇ 1min+.

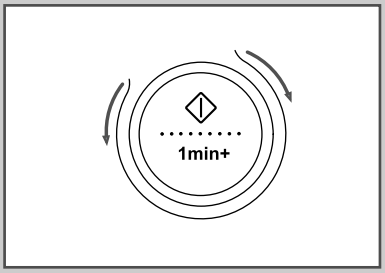
Résultat : le four s'allume et le plateau en verre commence à tourner.
Une fois la cuisson terminée :

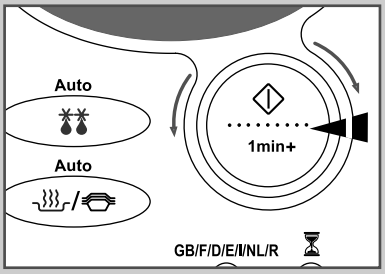
- Le four sonne quatre fois et affiche un "0" clignotant. Il sonne ensuite chaque minute.

☛ Pour afficher le niveau de puissance, appuyez sur le bouton ⊿.

➢ Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance maximum (100%), il vous suffit d'appuyer sur le bouton ◇ 1min+ une fois pour chaque minute de cuisson. Le four démarre immédiatement.
Vous pouvez programmer le micro-ondes pour cuire vos aliments en deux étapes.







Niveaux de puissance et variations de temps

Le niveau de puissance vous permet de moduler la quantité d'énergie dissipée et donc le temps nécessaire pour décongeler, réchauffer ou cuire vos aliments, d'après leur type et leur quantité. Vous pouvez choisir entre six niveaux.

Niveau de puissance	Pourcentage	Micro-ondes
ÉLEVÉ	100%	900 W
MOYEN ÉLEVÉ	67%	600 W
MOYEN	50%	450 W
MOYEN-BAS	33%	300 W
DÉCONGÉLATION	20%	180 W
BAS	11%	100 W

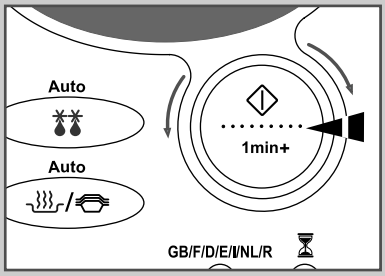
Dans vos recettes et dans ce mode d'emploi, les temps donnés correspondent aux niveaux de puissance indiqués.

Si le niveau de puissance sélectionné est...	les temps de cuisson seront...
plus élevé,	plus courts.
moins élevé,	plus longs.

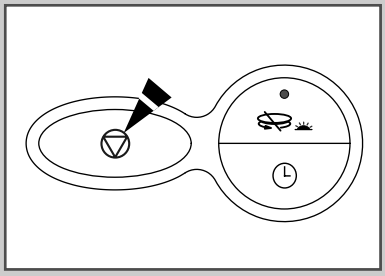
Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin :

- ***d'examiner les aliments,***
- ***de retourner ou remuer les aliments,***
- ***de les laisser reposer.***



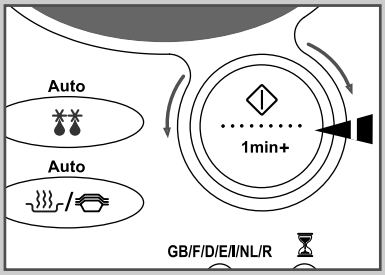
Pour arrêter la cuisson...	**alors...**
temporairement,	◆ ouvrez la porte ou ◆ appuyez sur le bouton ⏚. Résultat : la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton ◇ 1min+.
complètement,	appuyez deux fois sur le bouton ⏚. Résultat : les réglages de la cuisson sont annulés.



Ajustez le temps de cuisson

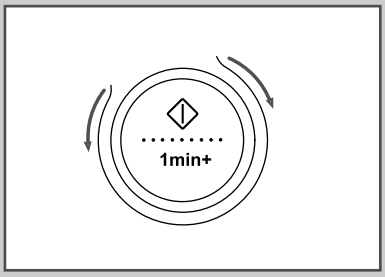
Comme avec la cuisson traditionnelle, il se peut que, selon les caractéristiques des aliments ou vos goûts, vous ajustiez légèrement les temps de cuisson. Vous pouvez :

- ***suivre la progression de la cuisson à tout moment simplement en ouvrant la porte,***
- ***augmenter ou réduire le temps de cuisson restant.***



Pour augmenter le temps de cuisson de vos aliments, appuyez une fois sur le bouton ◇ 1min+ pour chaque minute à ajouter.

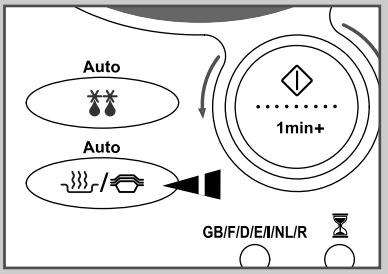
Exemple : Pour ajouter trois minutes, appuyez trois fois sur ◇ 1min+.

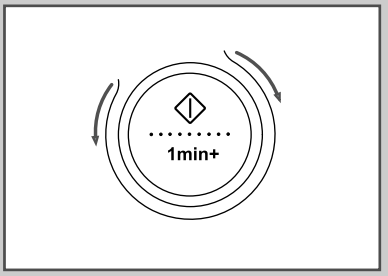


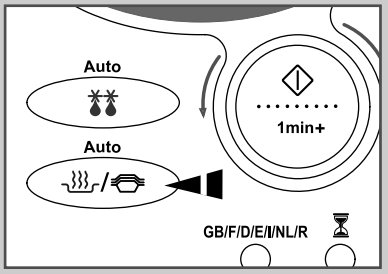
➢ Pendant la cuisson, il suffit de tourner le bouton de sélection vers la droite ou vers la gauche pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.

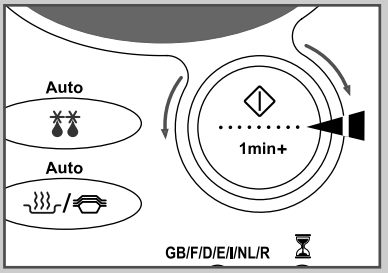
Réchauffez/cuisez un plat en mode automatique

F









La fonction de réchauffage et de cuisson en mode automatique dispose de neuf recettes préprogrammées. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson, ni le niveau de puissance.

Vous pouvez ajuster la quantité d'aliment de la recette à l'aide du bouton .

N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

1	Ouvrez la porte du four.
2	Placez les aliments au centre du plateau en verre.
3	Refermez la porte.
4	Appuyez une fois sur le bouton , puis tournez le bouton de sélection jusqu'à afficher l'aliment souhaité. Pour plus de détails sur les réglages des recettes préprogrammées, reportez-vous au tableau de la page suivante.
5	Sélectionnez la quantité ou les portions en appuyant sur le bouton autant de fois que nécessaire.
6	Appuyez sur le bouton 1min+. Résultat : les aliments sont cuits en fonction de la recette préprogrammée que vous avez sélectionnée. Une fois la cuisson terminée : ◆ Le four sonne quatre fois et affiche un "0" clignotant. Il sonne ensuite chaque minute.

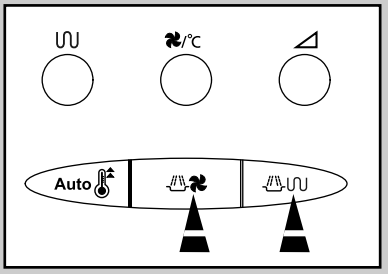
Réchauffez ou cuisez un plat automatiquement **(suite)**

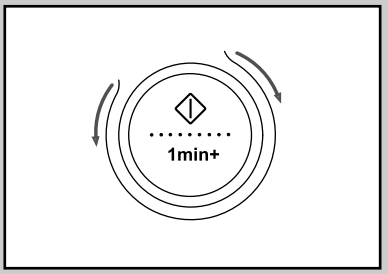
Le tableau suivant présente les divers programmes de cuisson et de réchauffage automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations. Les programmes 1, 2 et 3 fonctionnent uniquement en mode micro-ondes. Les programmes 5 et 7 fonctionnent en mode combiné micro-ondes et gril. Les programmes 4, 6, 8 et 9 fonctionnent en mode combiné micro-ondes et convection.

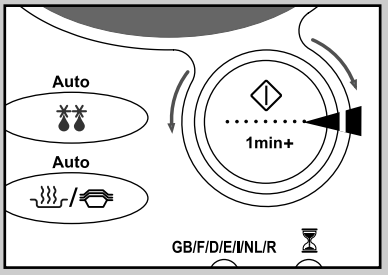
Code	Aliment	Quantité	Repos (en minutes)	Recommandations
1 - 1 - 2 - 3 - 4	Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiente)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1 à 2	Versez la boisson dans des tasses, puis réchauffez sans couvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour trois tasses ou plus. Remuez avant et après le temps de repos.
2 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Soupe/Sauce (réfrigérée)	200 à 250 ml 300 à 350 ml 400 à 450 ml 500 à 550 ml 600 à 650 ml 700 à 750 ml	2 à 3	Versez dans une assiette creuse en céramique, un saladier ou un bol. Recouvrez d'un film plastique ou d'un couvercle pendant la cuisson et laissez couvert pendant le temps de repos. Remuez avant de laisser reposer, puis avant de servir.
3 - 1 - 2 - 3	Plat cuisine (réfrigérée)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3	Mettez le plat cuisiné composé de trois aliments (viande en sauce avec légumes verts et pommes de terre, riz ou pâtes, par exemple) dans une assiette en céramique et recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes.
4 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Pizza (congelée)	1 x 300 g 1 x 400 g 1 x 500 g 2 x 300 g 2 x 400 g 2 x 500 g	-	Placez la pizza sur la grille basse et mettez la seconde pizza (si nécessaire) sur la grille haute.
5 - 1 - 2 - 3	Pommes de terre en robe de chambre	2 x 200 g 4 x 200 g 6 x 200 g	4 à 5	Prenez des pommes de terre de taille similaire et pesant environ 200 g. Lavez-les et percez la peau avec une fourchette. Disposez les pommes de terre sur la grille haute de la façon suivante : à l'opposé l'une de l'autre pour deux pommes de terre, en cercle pour 4 à 6 pommes de terre. Retournez les pommes de terre au signal sonore.
6 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7	Poulet rôti	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5 à 10	Badigeonnez le poulet d'huile, puis ajoutez du sel, du poivre et des épices. Placez le poulet sur la grille basse, côté bréchet vers le bas. Au signal sonore, retournez le poulet.
7 - 1 - 2 - 3 - 4	Morceaux de poulet	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g 800 à 900 g	3	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile, puis ajoutez du sel, du poivre et des épices. Disposez les morceaux sur la grille haute, côté peau vers le bas. Au signal sonore, retournez les morceaux.
8 - 1 - 2 - 3	Rôti de boeuf/ Gigot d'agneau	900 à 1000 g 1200 à 1300 g 1400 à 1500 g	10 à 15	Badigeonnez le rôti ou le gigot d'huile, puis ajoutez des épices (n'ajoutez le sel et le poivre qu'après la cuisson). Placez la viande sur la grille basse, côté bardé vers le bas. Au signal sonore, retournez le rôti. Après la cuisson et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans du papier d'aluminium.
9 - 1 - 2 - 3 - 4	Petits pains (congelés)	2 (100 à 150 g) 4 (200 à 250 g) 6 (300 à 350 g) 8 (400 à 450 g)	3 à 5	Préchauffez le four à 200°C pendant 5 minutes à l'aide du bouton de convection. Placez 2 à 6 petits pains en cercle sur la grille basse. Disposez identiquement 8 petits pains, en utilisant les grilles basse et haute. Ce programme convient pour les petits pains individuels et les muffins congelés.

Utilisez un plat croustilleur

CK136T/CK136TM/ CK138F/CK138FM/ CK139FS uniquement







Normalement, lorsque vous cuisez des aliments, tels que des pizzas ou des tartes, sur un gril ou dans un four à micro-ondes, la pâte se ramollit. Pour éviter cela, utilisez un plat croustilleur : en atteignant rapidement une haute température, la pâte devient croustillante et dorée. Le plat croustilleur peut aussi servir pour d'autres aliments (bacon, œufs, saucisses, etc.).

➢ Avant d'utiliser le plat croustilleur, préchauffez-le en mode combiné pendant 3 à 5 minutes :

- Combinaison du mode micro-ondes (niveau MOYEN ÉLEVÉ) et de la chaleur tournante (250°C) ou
- Combinaison du mode micro-ondes (niveau MOYEN ÉLEVÉ) et du gril

Pour plus de détails, reportez-vous aux pages 27 et 28.

1 Préchauffez le plat croustilleur, en suivant les descriptions ci-dessus.
☛ Utilisez toujours des gants car le plat croustilleur sera très chaud.

2 Enduisez le plat d'huile, cela permet de donner un bel aspect doré à l'aliment et facilite le nettoyage.

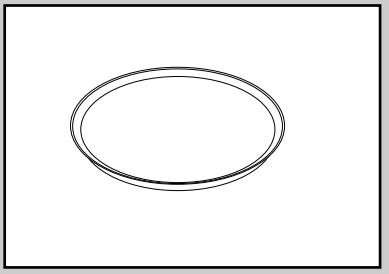
3 Disposez les aliments sur le plat croustilleur.
☛ Ne mettez sur le plat croustilleur aucun récipient non résistant à la chaleur (en matière plastique, par exemple).

4 Mettez le plat croustilleur sur le plateau en verre.
☛ Ne mettez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau en verre.

5 Sélectionnez le niveau de puissance adéquat à l'aide du bouton ou du bouton en fonction du mode combiné choisi. Puis tournez le bouton de sélection jusqu'à afficher le temps de cuisson désiré.

6 Appuyez sur le bouton 1min+.
Résultat : la cuisson commence :
- Une fois la cuisson terminée, le four sonne quatre fois et affiche un "0" clignotant. Il sonne ensuite chaque minute.

Nettoyez votre plat croustilleur



Pour nettoyer votre plat croustilleur de façon optimale, lavez-le avec de l'eau et du liquide vaisselle, puis rincez-le. N'utilisez pas de brosse récurante ou d'éponge à face grattante, sous peine d'endommager le revêtement extérieur du plat.

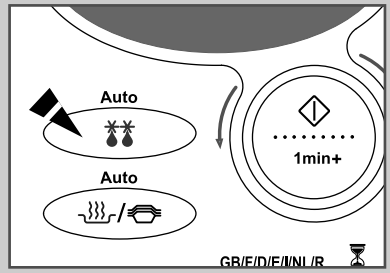
➢ Votre plat croustilleur possède un revêtement Teflon ; si vous ne l'utilisez pas correctement, vous risquez d'endommager ce revêtement.

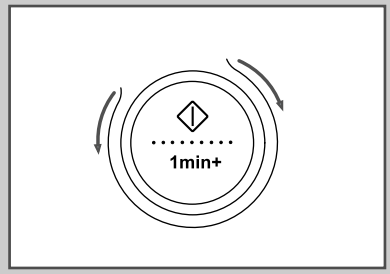
- Ne coupez jamais la nourriture directement dans le plat. Retirez-la du plat au préalable.
- Pour retourner la nourriture dans le plat, utilisez de préférence une spatule en plastique ou en bois.

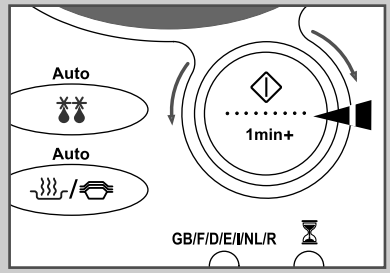
Décongelez un plat automatiquement

F

La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que de la steaks/côtelettes/viande hachée/morceaux de poulet, de la gigot, du poulet, du poisson, du pain ou des gâteau. Il vous suffit de sélectionner l'aliment ainsi que son poids, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.







N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

1 Ouvrez la porte.
Mettez l'aliment congelé dans un récipient puis placez-le au centre du plateau en verre. Fermez la porte.

2 Appuyez sur le bouton ⁂.
Résultat : l'indication ⁂ (décongélation automatique) s'affiche.

3 Appuyez de nouveau sur le bouton ⁂ autant de fois que nécessaire, selon le type d'aliments à décongeler. Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de la page suivante.

4 Sélectionnez le poids des aliments en tournant le bouton de sélection.

5 Appuyez sur le bouton ◈ 1min+.
Résultat :
- la décongélation commence,
- un signal peut se faire entendre à mi-parcours pour vous faire penser à retourner l'aliment.

6 Appuyez de nouveau sur le bouton bouton ◈ 1min+ pour finir la décongélation.
Résultat :
- Une fois la cuisson terminée, le four sonne et affiche un "0" clignotant quatre fois. Il sonne ensuite chaque minute.

Vous pouvez également décongeler de le nourriture manuellement. Pour cela, sélectionnez le mode micro-ondes avec un niveau de puissance de 180 W. Pour plus de détails, reportez-vous à la section "Cuisez/réchauffez un plat par micro-ondes" en page 13.

F

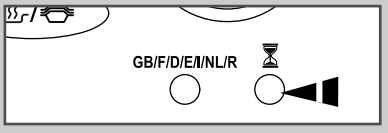
Temps pour la décongélation

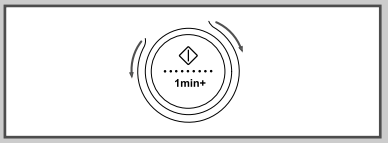
Le tableau suivant présente les divers programmes de décongélation automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

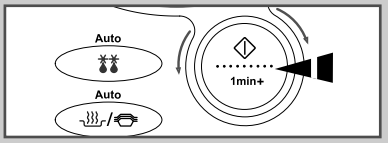
Retirez les emballages des aliments avant de commencer la décongélation. Mettez l'aliment congelé (viande, volaille ou poisson) dans une assiette en céramique.

Code	Aliment	Quantité	Repos (en minutes)	Recommandations
1	Steaks/ Côtelettes/ Viande hachée/ Morceaux de poulet	200 à 1200 g	10 à 60	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Au signal sonore, retournez la viande. Ce programme convient très bien pour décongeler de petites pièces de viande ou de volaille comme des steaks, des côtelettes, des cuisses de poulet, des blancs de poulet ou de canard et de la viande hachée.
2	Gigot	600 à 2000 g	20 à 90	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Au signal sonore, retournez le gigot.Ce programme convient très bien pour décongeler de grosses pièces de viande (rôti de bœuf ou de porc, épaule de mouton, gigot d'agneau).
3	Poulet	600 à 2000 g	20 à 60	Protégez les extrémités des pattes et des ailes avec du papier d'aluminium et placez la volaille côté bréchet vers le bas. Au signal sonore, retournez la volaille.Ce programme convient très bien pour décongeler des poulets entiers.
4	Poisson	200 à 2000 g	20 à 50	Protégez la queue du poisson avec du papier d'aluminium. Au signal sonore, retournez le poisson. Ce programme convient très bien pour décongeler des poissons entiers ou en filets.
5	Pain	100 à 1000 g	5 à 20	Posez le pain ou les tranches de pain sur le plateau recouvert d'une feuille de papier absorbant. Au signal sonore, retournez le pain ou les tranches de pain. Ce programme convient très bien pour décongeler tout type de pains (pain entier ou en tranches, petits pains individuels ou baguettes). Disposez les petits pains en cercle.
6	Gâteau	100 à 1500 g	5 à 60	Mettez le gâteau dans une assiette en plateau. Ce programme convient très bien pour décongeler les gâteaux à base de levure, les génoises, les gâteaux au fromage blanc, les pâtes feuilletées, les gâteaux à base de fruits et les gâteaux fourrés. En revanche, il ne convient pas pour décongeler les gâteaux à la crème ainsi que ceux avec nappage au chocolat.

Utilisez le retardateur







Le retardateur vous permet de différer le démarrage d'une cuisson, d'introduire un temps de repos dans une cuisson en plusieurs étapes ou encore de servir de simple minuterie.

<u>Exemple</u> : démarrer la cuisson d'un plat automatiquement pendant que vous prenez l'apéritif au salon.

1 Appuyez sur le bouton ⧗. Le symbole ⧗ s'affiche.

2 Affichez la durée souhaitée en tournant le bouton de sélection.

➢ La durée maximum est de 99 minutes.

3 Si vous souhaitez effectuer une cuisson, sélectionnez le mode en procédant de la façon habituelle, sinon passez directement à l'étape suivante.

➢ La fonction de départ différé peut être utilisée avec tous les modes de cuisson sauf les micro-ondes.

4 Appuyez sur le bouton ◇ 1min+.

<u>Résultat</u> : lorsque le temps programmé est écoulé :

- Si vous n'avez pas sélectionné de mode de cuisson, le four sonne quatre fois et affiche un "0" clignotant.
- Si vous avez sélectionné un mode de cuisson, celle-ci démarre.

Cuisez en plusieurs étapes

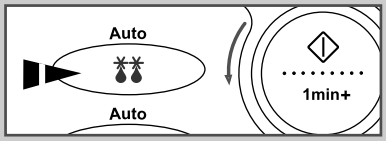
F

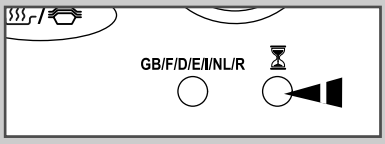
Vous pouvez programmer le four à micro-ondes pour cuire en plusieurs étapes (quatre maximum). Tous les modes de cuisson sont utilisables à l'exception de la chaleur tournante et combinée micro-ondes + chaleur tournante.

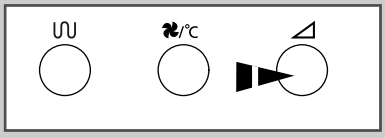
Exemple: ***vous souhaitez décongeler et cuire des aliments, sans être obligé de changer les réglages du four à chaque étape. Vous pouvez ainsi décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en quatre étapes :***

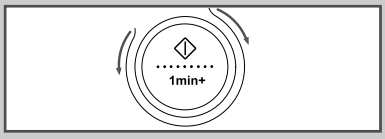
- ***décongélation***
- ***20 minute de repos***
- ***30 minutes de micro-ondes***
- ***15 minutes de gril.***

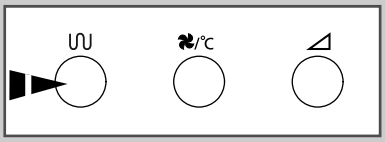
➢ Pour effectuer une cuisson à quatre étapes, les deux premières fonctions doivent être la décongélation et le repos (retardateur). Les modes gril & combiné micro-ondes + gril ne peuvent pas s'enchaîner et ne peuvent être utilisés qu'une fois chacun dans la programmation restante ; cependant, vous pouvez utiliser le mode micro-ondes deux fois, à différents niveaux de puissance.

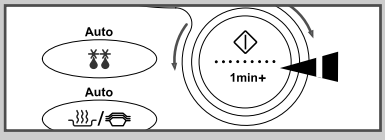












1 Pour la décongélation, appuyez sur le bouton autant de fois que nécessaire et sélectionnez le poids en tournant le bouton de sélection, jusqu'à afficher le chiffre souhaité (1,8 kg dans l'exemple).

2 Pour le temps de repos, appuyez sur le bouton , puis définissez un temps en tournant le bouton de sélection, jusqu'à afficher le chiffre approprié (20 minutes dans l'exemple).

3 Pour le micro-ondes, appuyez sur le bouton **.**

4 Réglez le niveau de puissance des micro-ondes approprié en appuyant une nouvelle fois sur le bouton , jusqu'à ce que le pourcentage souhaité s'affiche(450 W dans l'exemple).

5 Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection, jusqu'à afficher le chiffre approprié (30 minutes dans l'exemple).

6 Pour la gril, appuyez sur le bouton **.**

7 Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection, jusqu'à afficher le chiffre approprié (15 minutes dans l'exemple).

8 Appuyez sur le bouton 1min+ pour démarrer le cycle de cuisson.

Résultat : les quatre modes sont activés les uns après les autres. Une fois la cuisson terminée :

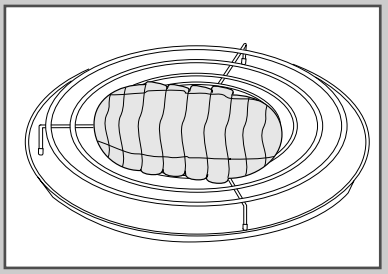
- Le four sonne quatre fois et affiche un "0" clignotant. Il sonne ensuite chaque minute.

Exemples de cuissons enchaînées :

1ère étape	2ème étape	3ème étape	4ème étape
Décongel.	Repos	M-O 1	M-O 2
Décongel.	Repos	M-O	Gril
Décongel.	Repos	M-O	M-O + Gril
Décongel.	Repos	Gril	M-O
Repos	Décongel.	M-O 1	M-O 2
Repos	Décongel.	M-O	Gril
Repos	Décongel.	M-O	M-O + Gril
….			

Choisissez les accessoires

F



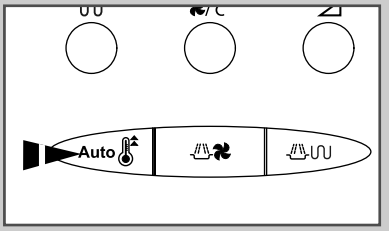
La cuisson par chaleur tournante traditionnelle ne nécessite aucun récipient ou ustensile particulier. Utilisez les mêmes que dans votre four classique.

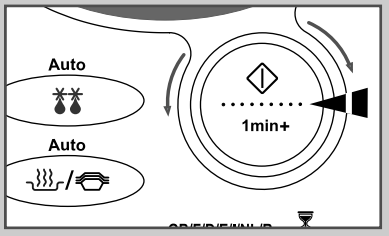
Les récipients garantis micro-ondes ne conviennent généralement pas à la cuisson par chaleur tournante ; n'utilisez pas de barquettes ou de plats en plastique, de gobelets en carton, de serviettes en papier, etc.

En mode de cuisson simultané (micro-ondes et gril ou chaleur tournante), n'utilisez que des récipients garantis à la fois micro-ondes et four classique. Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.

➢ Pour plus de détails sur les récipients et ustensiles appropriés, reportez-vous au Guide des récipients, en page 32.

Préchauffez le four





Réglages de la température

250° C	220°C	200°C
180°C	160°C	140°C
100°C	40°C	

Pour la cuisson par chaleur tournante et gril, il est conseillé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y introduire les aliments.

Le temps de préchauffe maximum est de 60 minutes. Quand le four atteint la température demandée, il la conserve pendant 10 minutes environ, puis s'éteint automatiquement.

1 Vérifiez que la position de l'élément chauffant convient au type de cuisson envisagé. Reportez-vous à la page 30 pour savoir comment modifier sa position.

2 Ouvrez la porte et vérifiez que le plateau en verre est en place.

3 Appuyez sur le bouton Auto .

Résultat : l'indication , 250°C s'affiche.

4 Appuyez autant de fois que nécessaire sur le bouton Auto pour afficher la température voulue ou appuyez directement sur le bouton 1min+ pour lancer le préchauffage automatique.

Résultat : le four sera préchauffé à la température demandée ou bien à la température maximum (250°C).

Cuisez par chaleur tournante

Le mode chaleur tournante vous permet de cuire des aliments comme dans un four traditionnel, sans utiliser de micro-ondes. Vous pouvez régler la température de 40°C à 250°C selon huit niveaux prédéfinis. Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

- Si vous souhaitez préchauffer le four, reportez-vous à la page précédente.
- Utilisez toujours des gants isolants pour toucher les récipients dans le four, car ils seront très chauds.
- Vos aliments seront mieux cuits et dorés si vous utilisez la grille inférieure.

1 Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau en verre est en place. Reportez-vous à la page 30 pour savoir comment modifier la position de l'élément chauffant.

2 Ouvrez la porte et posez l'aliment dans son récipient sur le plateau en verre.

3 Appuyez sur le bouton /°C.

Résultat : l'indication , 250°C s'affiche.

➢ Pensez à préchauffer votre four avant de démarrer la cuisson (reportez-vous, si nécessaire, à la page précédente).

4 Appuyez de nouveau sur le bouton /°C autant de fois que nécessaire, jusqu'à sélectionner la température souhaitée.

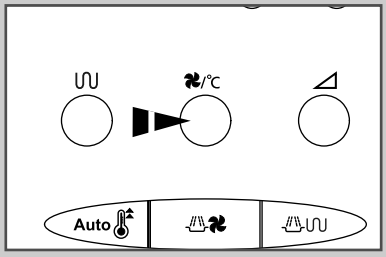
5 Affichez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

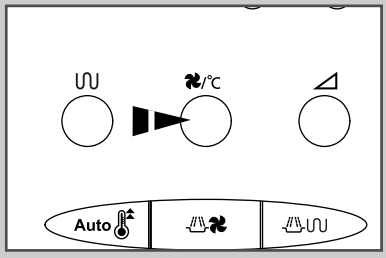
6 Appuyez sur le bouton 1min+.

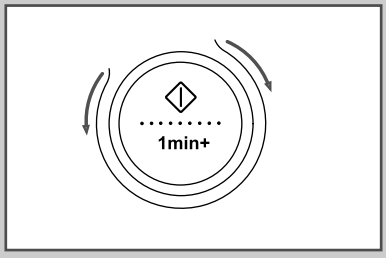
Résultat : la cuisson démarre. Une fois terminée :

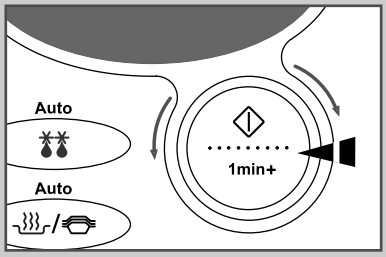
- Le four sonne quatre fois et affiche un "0" clignotant. Il sonne ensuite chaque minute.

➢ Si vous souhaitez connaître la température de la cavité du four, appuyez sur le bouton /°C.







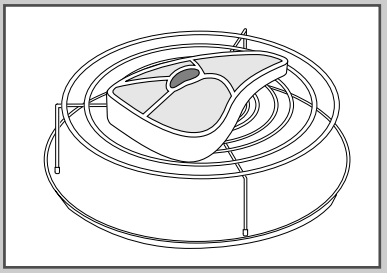


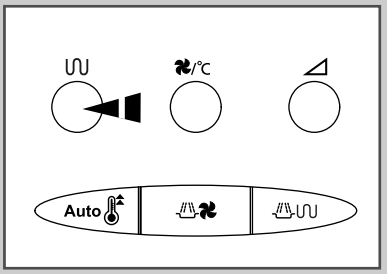
Réglages de la température

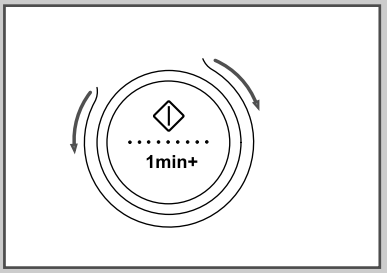
250° C	220°C	200°C
180°C	160°C	140°C
100°C	40°C	

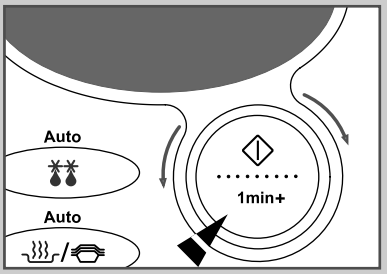
Cuisez un plat au gril

F









Le gril vous permet de chauffer et de faire dorer les aliments rapidement, sans micro-ondes. A cet effet, deux grilles métalliques vous sont fournies avec le four. Choisissez celle qui est la mieux adaptée au type d'aliment à griller.

- Utilisez toujours des gants pour toucher les récipients ainsi que les accessoires, car ils seront très chauds.
- Vos aliments seront encore mieux cuits et grillés si vous utilisez la grille haute.

1 Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale, et placez la grille appropriée dans le four. Reportez-vous à la page 30 pour savoir comment modifier la position de l'élément chauffant.

2 Préchauffez le gril à la température voulue (reportez-vous, si nécessaire, à la page 22).

3 Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille installée sur le plateau en verre.

4 Appuyez sur le bouton .

Résultat : l'indication (cuisson en une seule étape), s'affiche.

5 Réglez le temps de cuisson au gril en tournant le bouton de sélection.

Le temps maximum de cuisson est de 60 minutes.

6 Appuyez sur le bouton 1min+.

Résultat : la cuisson démarre. Une fois terminée :

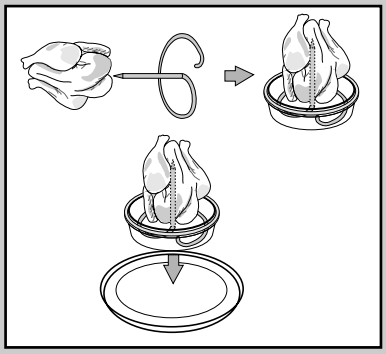
- Le four sonne quatre fois et affiche un "0" clignotant. Il sonne ensuite chaque minute.

Cuisez un plat au tournebroche

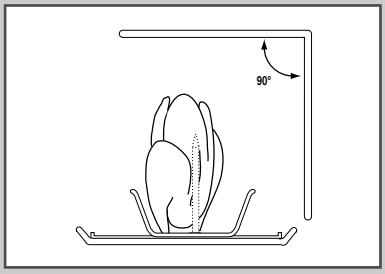
CK137B/CK137BM/ CK138F/CK138FM/ CK139FS uniquement

F

Le tournebroche est utile en mode barbecue, car il n'est pas nécessaire de retourner la viande. Vous pouvez l'utiliser pour une cuisson en mode gril ou en mode combiné micro-ondes et gril.



- Pensez à préchauffer votre four avant de démarrer la cuisson. Reportez-vous, si nécessaire, à la page 22.
- Assurez-vous que le poids de la viande est réparti uniformément sur la broche et que le plat tourne librement.
- Utilisez toujours des gants pour toucher les récipients et les accessoires dans le four, car ils seront très chauds.



1 Assurez-vous que l'élément chauffant est en position verticale. Reportez-vous à la page 30 pour savoir comment modifier sa position.

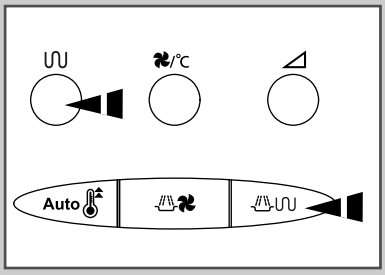
2 Piquez la broche au centre du morceau de viande ou de la volaille.

Exemple : enfoncez la broche entre la carcasse centrale et les flancs du poulet.

3 Placez le tournebroche avec l'aliment dans le récipient en verre et centrez ce dernier sur le plateau en verre.

4 Pour obtenir un aspect doré, enduisez la viande d'huile.

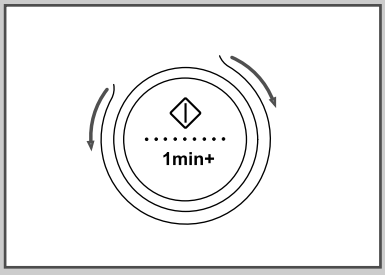
5 Sélectionnez le mode de cuisson gril ou combinée micro-ondes + gril. Pour cela, reportez-vous à la page 24 ou 28.



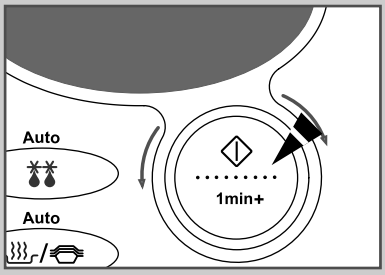
6 Appuyez sur le bouton ◇ 1min+.

Résultat : la cuisson démarre. Une fois terminée :

- Le four sonne quatre fois et affiche un "0" clignotant. Il sonne ensuite chaque minute.

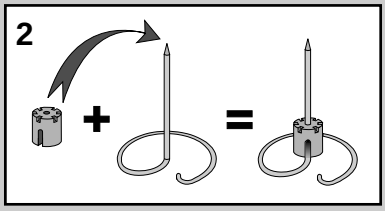


7 A la fin de la cuisson, retirez le tournebroche avec précaution en vous munissant de gants de cuisine.

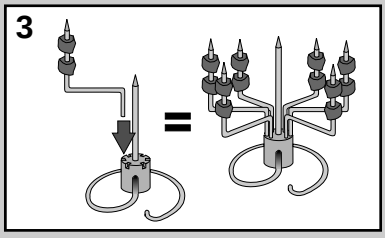


Utilisez le multibrochettes vertical

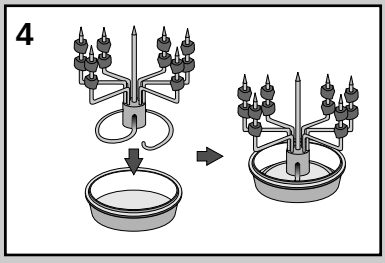
CK137B/CK137BM/ CK138F/CK138FM/ CK139FS uniquement



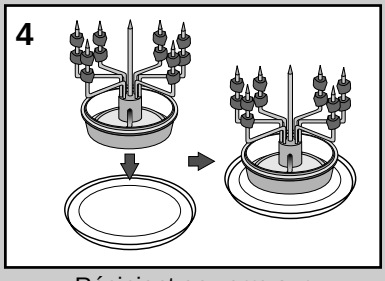
Support multibrochettes et tournebroche



Multibrochettes sur le support



Multibrochettes dans un récipient



Récipient en verre sur plateau en verre

Le multibrochettes (six brochettes en tout) vous permet de cuire des morceaux de viande, de volaille, de poisson, des légumes (tels que des oignons, des poivrons ou des courgettes), ainsi que des fruits comme au barbecue.

Vous pouvez cuire la nourriture mentionnée ci-dessus avec le multibrochettes, en mode gril ou en mode combiné micro-ondes et gril.

PRÉPARATION DE BROCHETTES À LA VIANDE

1 Assurez-vous que l'élément chauffant est en position verticale. Reportez-vous à la page 30 pour savoir comment modifier sa position.

2 Pour cuire des brochettes de viande, prenez le support multibrochettes et le tournebroche. Introduisez l'axe central du support multibrochettes dans la broche du tournebroche.

3 Embrochez les aliments sur chaque brochette, en prenant soin de bien équilibrer le poids des aliments.
Puis, introduisez la base des brochettes (garnies) dans les ouvertures prévues à cet effet sur le support multibrochettes.

➢ Placez la même quantité d'aliments sur chaque brochette.

4 Installez le multibrochettes dans le récipient en verre, puis placez-le tout au centre du plateau en verre. Démarrez la cuisson.

➢ Pensez à préchauffer votre four avant de démarrer la cuisson (reportez-vous, si nécessaire, à la page 22).

RETRAIT DU MULTIBROCHETTES APRÈS LA CUISSON

1 Utilisez des gants de cuisine pour retirer le récipient en verre avec le multibrochettes du four.

➢ Attention ! Ces accessoires risquent d'être très chauds.

2 Retirez chaque brochette du multibrochettes en la saisissant par la pointe, tout en la tirant vers le haut.

3 Puis, à l'aide d'une fourchette, retirez les aliments de la brochette. Renouvelez l'opération pour chaque brochette.

➢ Après usage, nettoyez les accessoires à l'aide d'un produit vaisselle et d'eau chaude. Le nettoyage au lave-vaisselle n'est pas recommandé. Lorsque le four est vide ou qu'il n'est pas en fonctionnement , il est conseillé de retirer les accessoires du four.

4 Après la cuisson, pensez à rabattre l'élément chauffant en position horizontale.

☛ Munissez-vous de gants de cuisson car l'élément chauffant (ou résistance) risque d'être très chaud.

Combinez les micro-ondes et la chaleur tournante

F

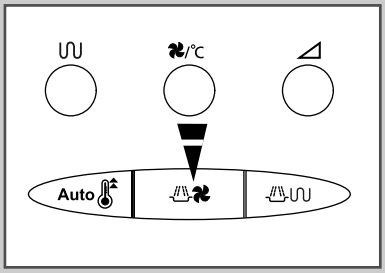
La cuisson combinée bénéficie à la fois de l'énergie des micro-ondes et du chauffage par chaleur tournante.

Le mode combiné convient à de nombreux aliments, plus particulièrement :

- ***viandes et volailles rôties***
- ***tartes et gâteaux***
- ***plats à base d'œufs ou de fromage.***

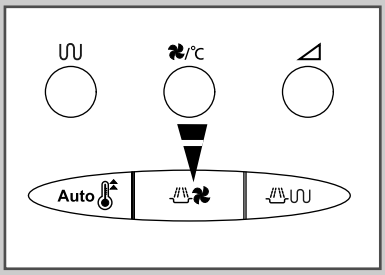
☛

- Pensez à préchauffer votre four avant de démarrer la cuisson. Reportez-vous, si nécessaire, à la page 22.
- Utilisez TOUJOURS des récipients et ustensiles garantis à la fois four à micro-ondes et four classique. Les plats en verre ou en céramique sont idéaux, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.
- Utilisez TOUJOURS des gants pour toucher les récipients dans le four, car ils seront très chauds.
- Vous obtiendrez des aliments mieux cuits et dorés en utilisant la grille basse.



1 Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau en verre. Fermez la porte.

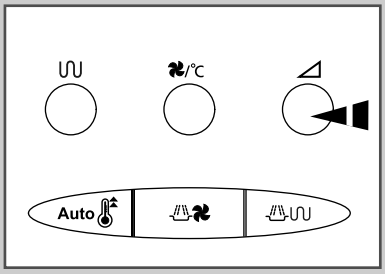
☛ L'élément chauffant doit être en position horizontale. Reportez-vous à la page 30 pour savoir comment modifier sa position.



2 Appuyez sur le bouton .

Résultat : l'indication , 250°C s'affiche.

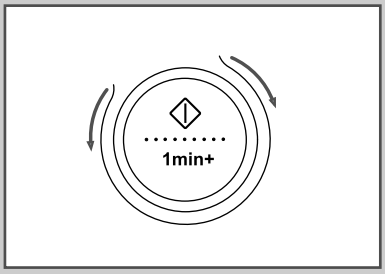
3 Réglez la température voulue en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton .



4 Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton , jusqu'à ce que le pourcentage correspondant s'affiche (600-100 W).

5 Affichez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

☛ Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.



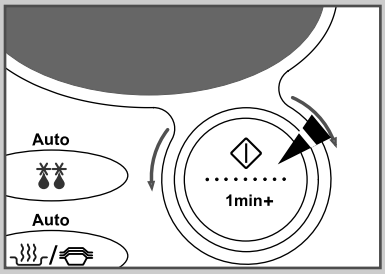
6 Appuyez sur le bouton 1min+.

Résultat : La cuisson combinée démarre.

Une fois la cuisson terminée :

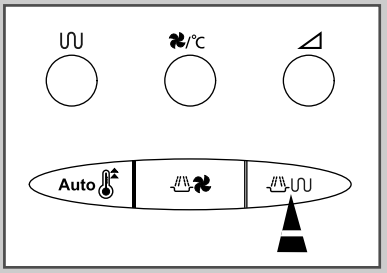
- Le four sonne quatre fois et affiche un "0" clignotant. Il sonne ensuite chaque minute.

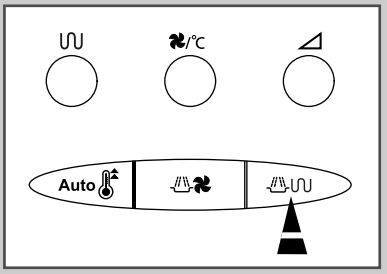
➢ Pour connaître la température de la cavité du four, appuyez sur le bouton .

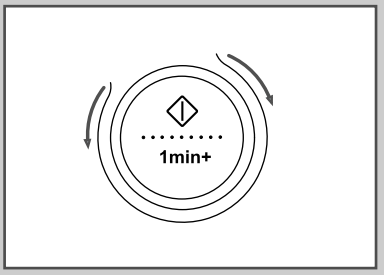


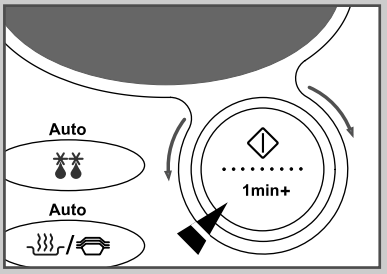
Combinez les micro-ondes et le gril

F









Vous pouvez également combiner l'énergie des micro-ondes et le gril, pour cuire rapidement et dorer en même temps.

- Pensez à préchauffer votre four avant de démarrer la cuisson. Reportez-vous, si nécessaire, à la page 22.
- Utilisez TOUJOURS des récipients et ustensiles garantis à la fois four à micro-ondes et four classique. Les plats en verre ou en céramique sont idéaux, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.
- Utilisez TOUJOURS des gants pour toucher les récipients dans le four, car ils seront très chauds.
- Vous obtiendrez des aliments mieux cuits et grillés en utilisant la grille haute.

1 Ouvrez la porte. Placez le plat sur la grille convenant le mieux à la cuisson de l'aliment. Placez la grille sur le plateau en verre. Fermez la porte.

2 Appuyez sur le bouton .

Résultat : l'indication , s'affiche.

3 Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur le bouton , jusqu'à ce que le niveau recherché s'affiche (300-600 W).

Vous ne pouvez pas régler la température du gril.

4 Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.

Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

5 Appuyez sur le bouton 1min+.

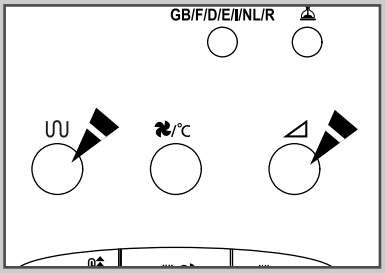
Résultat : la cuisson combinée démarre. Une fois terminée :

- Le four sonne quatre fois et affiche un "0" clignotant. Il sonne ensuite chaque minute.

Verrouillez votre four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité vous permettant de "verrouiller" le four, de telle sorte qu'un enfant ou une personne ne connaissant pas son fonctionnement ne puisse pas l'actionner par mégarde.

Le four peut être verrouillé à tout moment.

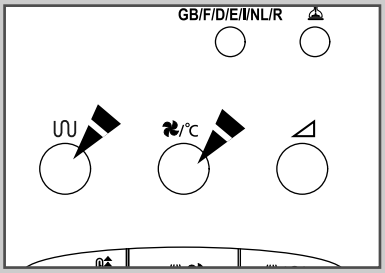


1 Appuyez simultanément sur les boutons ⋂⋃ et ◿ (à peu près trois secondes).
Résultat : ◆ le four est verrouillé,
◆ le symbole ⚷ s'affiche.

2 Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément sur les deux mêmes boutons (à peu près trois secondes).
Résultat : ◆ le symbole ⚷ disparaît,
◆ le four est de nouveau utilisable.

Modifiez la vitesse d'affichage

Vous pouvez modifier à tout moment la vitesse du défilement lors de l'affichage des réglages de cuisson.

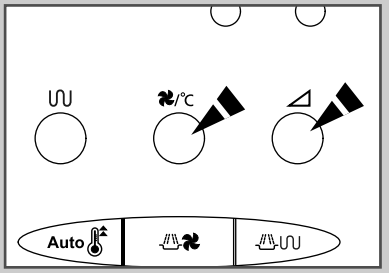


1 Appuyez simultanément sur les boutons ⋂⋃ et ✣/℃ (à peu près trois secondes).
Résultat : la séquence de chiffres précédemment réglée, s'affiche.

2 Sélectionnez la vitesse de défilement en relâchant la pression sur la vitesse de défilement appropriée.
➢ "11111" indique une vitesse lente.
"22222"
"33333" indique une vitesse intermédiaire.
"44444"
"55555" indique une vitesse rapide.

F

Supprimez le signal sonore

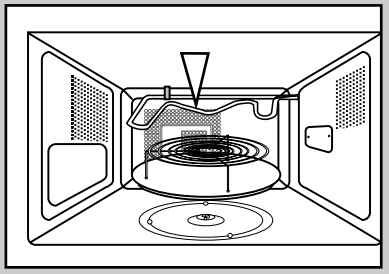


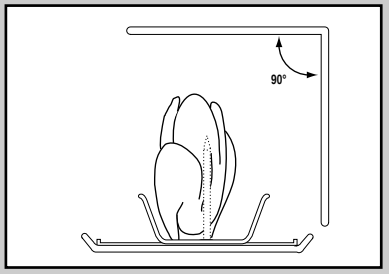
Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.

1 Appuyez simultanément sur les boutons ⁄℃ et ⊿ (à peu près trois secondes).
Résultat : la fin d'une fonction ne sera plus accompagnée d'un signal sonore.

2 Pour rétablir le signal sonore, actionnez de nouveau simultanément les deux mêmes boutons (à peu près trois secondes).
Résultat : le four fonctionne de nouveau avec le signal sonore actif.

Modifiez la position de l'élément chauffant





L'élément chauffant (ou résistance) est utilisé quand la cuisson s'effectue par chaleur tournante, gril, ou avec le tournebroche et le multibrochettes. Vous avez le choix entre deux positions :

- ***horizontale pour la cuisson par chaleur tournante ou gril***
- ***verticale pour le tournebroche et le multibrochettes (CK137B, CK137BM, CK138F, CK138FM et CK139FS uniquement)***

Ne changez la position de l'élément chauffant que lorsqu'il est froid et ne forcez pas trop pour le mettre en position verticale.

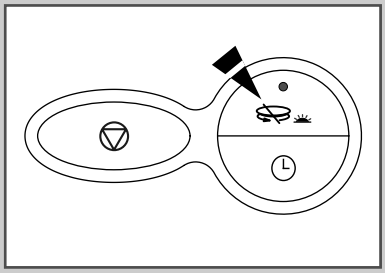
Pour mettre l'élément chauffant en...	**alors...**
position verticale (tournebroche ou multibrochettes seulement : CK137B/137BM/138F/ CK138FM/CK139FS),	◆ tirez l'élément chauffant vers le bas, ◆ poussez-le vers l'arrière du four, jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi arrière.
position horizontale (mode chaleur tournante et gril),	◆ tirez l'élément chauffant vers vous, ◆ poussez-le vers le haut, jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la voûte du four.

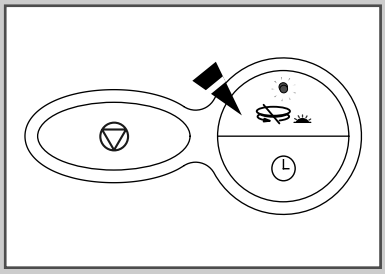
- Ne forcez pas sur la patte de maintien en céramique de l'élément chauffant sous peine de la casser.
- Pour le nettoyage de la voûte du four, placez l'élément chauffant en position verticale. Le replacer en position horizontale après nettoyage.

Désactivez la rotation du plateau

F

Le bouton de désactivation de la rotation du plateau ( ) empêche le plateau de tourner et vous permet ainsi de cuire, réchauffer ou décongeler des aliments dans des plats de grande taille occupant toute la cavité du four..





- Cependant, les résultats sont moins satisfaisants que lorsque le plateau peut tourner, la cuisson des aliments étant moins homogène.
  Nous vous conseillons de tourner le plat manuellement à mi-parcours.

- N'utilisez jamais l'appareil s'il y a rien au four. Ou l'appareil peut etrê endommagé et l'incendie peut etrê provoqué..

1 Appuyez sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau ( ).
Résultat : la rotation du plateau est désactivée.

2 Pour activer de nouveau la rotation du plateau, appuyez sur le même bouton ( ).
Résultat : le plateau peut de nouveau tourner.

- N'appuyez pas sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau ( ) en cours de cuisson.
- La "Turntable" ne tourne pas, Quand le boutton allume.

Guide des récipients

F

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.

Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✔ ✘	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Evitez de le placer trop près des parois du four et d'en utiliser une trop grande quantité.
Plat à brunir	✔	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✔	Les récipients en céramique ou la vaisselle de table sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✔	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✔	Permettent de réchauffer des aliments mais, en cas de surchauffe, peuvent se déformer.
• Sachets en papier ou journaux	✘	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✘	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✔	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✔	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✔	Retirez le couvercle. Utilisés uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats	✘	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
• Attaches pour sacs de congélation	✘	
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et papier absorbant	✔	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permettent d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✘	Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✔	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✔	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✔ ✘	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✔	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par l'eau, les matières grasses et le sucre. Elles permettent d'accélérer la circulation des molécules dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

CUISSON

Récipients adaptés à la cuisson aux micro-ondes

Pour un rendement optimal, les micro-ondes doivent circuler librement sans être retenues par le récipient utilisé. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes

Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, reportez-vous à la section sur les astuces micro-ondes à la fin de ces conseils de cuisson).

Nécessité de recouvrir les aliments pendant la cuisson

En recouvrant les aliments pendant la cuisson, l'eau qu'ils contiennent se transforme en vapeur et contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez recouvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle ou d'un film en plastique (garanti micro-ondes).

Temps de repos

Le temps de repos permet à la température de se répartir uniformément après la cuisson.

Conseils de cuisson pour les légumes congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci–dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez recouvert pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Épinards	300 g	600 W	9 ½ à 10	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Brocoli	300 g	600 W	8 ½ à 9 ½	2 à 3	Ajoutez 30 ml d'eau froide (2 cuillères à soupe).
Petits pois	300 g	600 W	7 ½ à 8 ½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Haricots verts	300 g	600 W	9 à 10	2 à 3	Ajoutez 30 ml d'eau froide (2 cuillères à soupe).
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300 g	600 W	7 ½ à 8 ½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Mélange de légumes (cuisine chinoise)	300 g	600 W	8 ½ à 9 ½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).

Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée.
Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée.
Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.
Astuce : découpez les légumes en morceaux de taille similaire.
Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance de cuisson maximale (900 W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Brocoli	250 g 500 g	4 ½ à 5 7 à 7 ½	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g 500 g	6 à 6 ½ 9 à 9 ½	3	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillères à soupe).
Carottes	250 g 500 g	4 ½ à 5 8 à 8 ½	3	Découpez les carottes en rondelles.
Chou-fleur	250 g 500 g	5 à 5 ½ 8 ½ à 9	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g 500 g	3 à 3 ½ 7 à 7 ½	3	Découpez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250 g 500 g	3 ½ à 4 6 à 6 ½	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250 g 500 g	4 à 4 ½ 7 ½ à 8	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125 g 250 g	1 ½ à 2 2 ½ à 3	3	Nettoyez les champignons. Laissez-les en entier s'ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpez-les en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g 500 g	5 à 5 ½ 8 à 8 ½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250 g 500 g	4 à 5 7 à 8 ½	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250 g 500 g	4 ½ à 5 7 ½ à 8 ½	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupez-les en morceaux de taille similaire.
Navets	250 g 500 g	5 ½ à 6 8 ½ à 9	3	Coupez les navets en petits cubes.

Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.)
Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laisser reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.
Remarque : le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

Pâtes : utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez.
Ne recouvrez pas pendant la cuisson.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle et égouttez avant de servir.

Aliment	**Quantité**	**Puissance**	**Cuisson (en minutes)**	**Repos (en minutes)**	**Recommandations**
Riz blanc	250 g 375 g	900 W	15 à 16 18 à 19	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz brun	250 g 375 g	900 W	20 à 21 23 à 24	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250 g 375 g	900 W	16 à 17 19 à 20	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250 g 375 g	900 W	17 à 18 20 à 21	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	11 à 12	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson. Reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps donnés dans les tableaux sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C, et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments

Évitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car il aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des pages suivantes. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas lorsqu'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple).
Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
Évitez de gâcher les aliments en les faisant cuire trop longtemps. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps, si nécessaire.

Chauffer et laisser reposer

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.
Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur.
Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux des pages suivantes.
Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

Conseils pour réchauffer des liquides

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur.
Remuez pendant la cuisson si nécessaire, et TOUJOURS après. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Conseils pour réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé : placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir.
La température recommandée pour ce type d'aliments se situe entre 30°C et 40°C.

Lait pour bébé : versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir.
Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

Remarque : la température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous au deuxième tableau de la page suivante pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1 à 1 ½ 2 à 2 ½ 3 à 3 ½ 3 ½ à 4	1 à 2	Versez la boisson dans des tasses, puis réchauffez sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour trois ou quatre tasses. Laissez dans le four pendant le temps de repos, puis remuez.
Soupe (réfrigérée)	250 g 500 g	900 W	2 ½ à 3 4 à 4 ½	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou dans un bol en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	5 à 6	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec de la sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4 ½ à 5 ½	3	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5 à 6	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Assiette garnie (réfrigérée)	350 g 450 g 550 g	600 W	4 ½ à 5 ½ 5 ½ à 6 ½ 6 ½ à 7 ½	3	Mettez le plat cuisiné de 2 à 3 aliments dans une assiette en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes.

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson	Repos (en minutes)	Recommandations
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 sec.	2 à 3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2 à 3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Lait	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 sec. 1 min. à 1 min. 10 sec.	2 à 3	Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins trois minutes. Remuez de nouveau et vérifiez la température avant de servir.

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson.
Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.

Placez la volaille congelée dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.

Si les parties les plus petites et les plus fines de l'aliment à décongeler commencent à tiédir, elles peuvent être protégées en les enveloppant avec des bandelettes de papier d'aluminium pendant la décongélation.

Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.

Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation.
Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous congelez ou décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	**Quantité**	**Décongélation (en minutes)**	**Repos (en minutes)**	**Recommandations**
Viande				
Viande hachée	500 g	13 à 15	15 à 30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les bords fins avec du papier d'aluminium. Retournez à mi–parcours.
Pavés de porc	250 g	7 à 8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	14 à 15	15 à 60	Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés, côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Protégez les extrémités des ailes et des pattes avec du papier d'aluminium. Retournez à mi-parcours.
Poulet entier	1,2 kg	32 à 34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6 à 7	10 à 25	Mettez le poisson (entier ou en filets) au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Protégez les parties très fines des filets ou la queue du poisson avec du papier d'aluminium. Retournez à mi–parcours.
Poisson entier	400 g	11 à 13		
Fruits				
Baies	250 g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain				
Petits pains individuels (50 g environ)	2 4	1 à 1 ½ 2 ½ à 3	5 à 20	Placez les petits pains en cercle ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.
Toast/Sandwich	250 g	4 ½ à 5		

GRIL

L'élément chauffant du gril (ou résistance) se situe sous la voûte du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne.
La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.
Pour faire dorer les aliments plus rapidement, faites préchauffer le gril pendant quatre minutes.

Récipients adaptés au mode gril

Utilisez des plats résistant aux flammes. Les plats peuvent être métalliques ou présenter des parties métalliques.
N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode gril

Le mode gril convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les côtelettes, les saucisses, les steaks, les hamburgers, les tranches de bacon et de jambon fumé, les portions de poisson, les sandwichs et les amuse-bouche.

ATTENTION :
Lorsque vous utilisez le mode gril seul, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale.
Placez toujours les aliments sur la grille haute, sauf indication contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson allie la chaleur par rayonnement provenant du gril à la rapidité de la cuisson par micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.
Trois modes combinés sont disponibles avec ce four :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Récipients adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux flammes.
N'utilisez pas de plats métalliques en mode combiné.
N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Le mode combiné micro-ondes + gril convient à tout type d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés ou gratinés (des pâtes au gratin, par exemple) ainsi qu'aux aliments nécessitant un temps de cuisson très court pour les faire dorer sur le dessus.
Ce mode peut également servir pour des aliments plus gros généralement appréciés lorqu'ils sont dorés et croustillants sur le dessus (des morceaux de poulet, par exemple). Dans ce cas, retournez les morceaux de poulet à mi-cuisson.
Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

ATTENTION :
Lorsque vous utilisez le mode combiné micro-ondes + gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position verticale.
Placez les aliments sur la grille haute, à moins qu'il ne soit recommandé de placer les aliments directement sur le plateau.
Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Les aliments doivent être retournés si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

F

Conseils pour faire griller des aliments frais

Faites préchauffer le gril en activant le mode gril pendant trois minutes.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Toasts	4 toasts (25 g chacun)	Mode gril seul	5 à 6	3 à 4	Disposez les toasts l'un à côté de l'autre sur la grille.
Tomates gratinées	400 g (4 tomates)	300 W + gril	7 ½ à 8 ½	---	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage râpé. Disposez les moitiés de tomate en cercle dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille haute. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Toasts à la tomate et au fromage	300 g (4 toasts)	300 W + gril	5 ½ à 6 ½	---	Faites d'abord griller les toasts. Placez la garniture sur les toasts, puis posez ces derniers sur la grille haute. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Toasts hawaïens (ananas, jambon, tranches de fromage)	500 g (4 toasts)	450 W + gril	6 ½ à 7 ½	---	Faites d'abord griller les toasts. Placez la garniture sur les toasts, puis posez ces derniers sur la grille haute. Disposez-les à l'opposé l'un de l'autre sur la grille haute. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre en robe de chambre	2 x 200 g 2 x 400 g	600 W + gril	4 ½ à 5 ½ 8 ½ à 9 ½	3 à 4 5 à 6	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille haute, côté arrondi vers le bas.Laissez reposer 3 à 5 minutes.
Gratin de pommes de terre/de légumes (réfrigéré)	800 g	600 W + gril	16 à 17	---	Placez le gratin dans un grand plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille basse. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Lasagnes (réfrigérées)	800 g	600 W + gril	17 à 18	---	Placez les lasagnes dans un grand plat rectangulaire en verre, puis posez ce dernier sur la grille basse. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pommes au four	4 pommes (800 g environ)	300 W + gril	13 à 15	---	Retirez le trognon, puis garnissez l'intérieur de raisins secs et de confiture. Ajoutez des amandes effilées sur le dessus. Disposez les pommes dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille basse.
Morceaux de poulet	450 g (2 morceaux) 850 g (4 morceaux)	300 W + gril	10 à 11 12 à 13	9 à 10 11 à 12	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les morceaux en cercle sur la grille haute. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Côtelettes d'agneau (taille moyenne)	500 g (4 à 5 côtelettes)	Mode gril seul	12 à 14	10 à 12	Badigeonnez les côtelettes d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les côtelettes en cercle sur la grille haute. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Pavés de porc	650 g (4 pavés)	Micro-ondes + gril	13 à 14 (300 W + gril)	9 à 10 (mode gril seul)	Badigeonnez les pavés d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les pavés en cercle sur la grille haute. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Poissons grillés	650 g	300 W + gril	10 à 11	9 à 10	Badigeonnez la peau des poissons d'huile, puis ajoutez des fines herbes et des épices. Disposez les poissons côte à côte en sens inverse (la queue de l'un à côté de la tête de l'autre) sur la grille haute. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Conseils pour faire griller des aliments congelés

Faites préchauffer le gril en activant le mode gril pendant trois minutes, sauf indication contraire dans le tableau ci-dessous.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Recommandations
Steak haché (cru et congelé)	125 g (2 steaks) 250 g (4 steaks)	450 W + gril	5 à 6 8 à 9	Disposez les steaks hachés crus en cercle sur la grille haute. Retournez-les après 3 ½ minutes (pour 125 g) ou 5 minutes (pour 250 g).
Hamburger, cheeseburger, etc. (précuit avec petit pain)	300 g (2 pièces)	600 W + gril sans préchauffe	5 à 6	Disposez les hamburgers congelés côte à côte dans un plat résistant à la chaleur, puis posez ce dernier sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Gratin (légumes ou pommes de terre)	400 g	450 W + gril	14 à 16	Placez le gratin congelé dans un plat rond en verre, puis posez ce dernier sur la grille haute. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Gratin de poisson	400 g	450 W + gril	20 à 22	Placez le gratin de poisson congelé dans un petit plat rectangulaire en verre, puis posez ce dernier sur la grille basse. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

CONVECTION

La cuisson par convection correspond à la méthode de cuisson traditionnelle, par laquelle un élément chauffant (résistance) et un ventilateur sur la paroi arrière du four permettent de faire circuler de l'air chaud et ainsi de faire cuire les aliments.

Récipients adaptés au mode convection

Tout plat, récipient ou plaque résistant aux flammes est adapté au mode convection. En règle générale, vous pouvez utiliser tout récipient que vous mettez habituellement dans votre four traditionnel.

Aliments adaptés au mode convection

Le mode convection convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les biscuits, les pâtisseries, les petits pains, ainsi que des gâteaux riches en fruits, de la pâte à choux et des soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode de cuisson allie la chaleur de l'air chaud à la rapidité de la cuisson par micro-ondes, afin d'obtenir une surface croustillante et dorée en peu de temps. La cuisson par convection correspond à la méthode de cuisson traditionnelle, par laquelle un ventilateur sur la paroi arrière du four permet de faire circuler de l'air chaud et ainsi de faire cuire les aliments.

Récipients adaptés au mode micro-ondes + convection

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux flammes (verre, céramique ou porcelaine sans décorations métalliques par exemple). N'utilisez pas de plats métalliques en mode micro-ondes + convection. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode micro-ondes + convection

Ce mode de cuisson convient à tout type de viandes et de volailles, ainsi qu'à des ragoûts, des gratins, des gâteaux génois, des cakes aux fruits, des tourtes et des *crumbles*, des légumes cuits au four et des pains.

Conseils de cuisson pour aliments frais tels que quiches, pizzas et viandes

Faites préchauffer le four à la température souhaitée en activant le mode de préchauffe.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Quiche/tourte (précuite et réfrigérée)	200 g 400 g	300 W + 180°C	6 à 7 10 à 11	---	Placez la quiche ou la tourte sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la grille haute. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pizza (précuite et réfrigérée)	300 à 400 g	600 W + 220°C	6 à 7	---	Placez la pizza sur la grille haute. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Rôti de bœuf, gigot d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W +160°C (cuisson côté 1) 600 W +gril (cuisson côté 2)	22 à 24	13 à 15	Badigeonnez le rôti ou le gigot d'huile, puis ajoutez des épices. Posez la viande sur la grille basse, initialement avec le côté bardé vers le bas. Après la cuisson, enveloppez la viande dans du papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	900 g 1300 g	450 W + 200°C	14 à 16 17 à 19	10 à 12 12 à 14	Badigeonnez le poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Posez initialement le poulet côté bréchet vers le bas sur la grille basse et ensuite retournez-le. Laissez reposer cinq minutes.

Conseils de cuisson pour aliments frais tels que pains, baguettes et gâteaux

Faites préchauffer le four à la température souhaitée en activant le mode de préchauffe, sauf indication contraire dans le tableau ci-dessous.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Recommandations
Pains individuels d'environ 50 g chacun (déjà cuits)	4 à 6 pains	Mode convection seul 180°C	3 à 4	Disposez les pains en cercle sur la grille basse. Utilisez un gant isolant pour les sortir du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pains individuels d'environ 50 g chacun (précuits)	4 à 6 pains	100 W + 200°C	7 à 8	Disposez les pains en cercle sur la grille haute. Utilisez un gant isolant pour les sortir du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pains individuels (pâte à pain fraîche et réfrigérée)	4 pains (200 g) 8 pains (400 g)	180 W + 220°C	10 à 11 15 à 16	Disposez les pains en cercle sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la grille haute. Ne mettez pas de pain au centre de la grille. Utilisez un gant isolant pour les sortir du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Baguette (précuite)	1 baguette (200 g)	180 W + 220°C	7 à 8	Posez la baguette sur la grille haute. Utilisez un gant isolant pour la sortir du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain blanc (pâte à pain fraîche)	750 g	180 W + 200°C sans préchauffe	21 à 23	Versez la pâte dans un moule métallique rectangulaire (25 cm de long), faites une entaille sur la pâte dans le sens de la longueur, puis posez le moule sur la grille basse. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Pain noir (pâte à pain fraîche)	750 g	180 W + 200°C sans préchauffe	28 à 30	Versez la pâte dans un moule métallique rectangulaire (25 cm de long), faites une entaille sur la pâte dans le sens de la longueur, puis posez le moule sur la grille basse. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Gâteau marbré	500 g	180 W + 220°C	19 à 21	Versez la pâte dans un moule en verre rond (18 cm de diam.), puis posez le moule sur la grille basse. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Gâteau à la crème au beurre	800 g	180 W + 220°C	22 à 23	Versez la pâte dans un moule en verre rectangulaire (28 cm de long), puis posez le moule sur la grille basse. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Génoise	250 g	180 W + 220°C	11 à 13	Versez la pâte dans un moule en verre rond (18 cm de diam.), puis posez le moule sur la grille basse. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
Flan aux fruits	400 g	180 W + 220°C	17 à 18	Versez la pâte dans un moule en verre rond (25 cm de diam.) recouvert de papier sulfurisé, puis posez le moule sur la grille basse. Laissez reposer 20 à 30 minutes et recouvrez de fruits et de nappage.

Conseils de cuisson pour aliments frais tels que pains, baguettes et gâteaux (suite)

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Recommandations
Pâtisseries fraîches à base de levure (réfrigérées et fourrées)	5 pièces (250 g)	100 W + 200°C	11 à 12	Disposez les pâtisseries en cercle sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la grille basse. Ne posez pas de pâtisserie au centre de la grille. Utilisez un gant isolant pour les sortir du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Muffins	6 muffins (400 g)	180 W + 200°C	14 à 16	Versez la pâte dans un moule métallique à muffins et posez ce dernier sur la grille basse. Utilisez un gant isolant pour sortir le moule du four. Laissez reposer 5 minutes.
Brownies	650 g	180 W + 200°C	20 à 22	Versez la pâte chocolatée dans un moule rectangulaire en verre et posez ce dernier sur la grille basse. Utilisez un gant isolant pour sortir le moule du four. Laissez reposer 5 à 10 minutes.

Conseils de cuisson pour aliments congelés tels que pains, baguettes et pâtisseries

Faites préchauffer le four à la température souhaitée en activant le mode de préchauffe, sauf indication contraire dans le tableau ci-dessous.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Recommandations
Pains individuels d'environ 50 g chacun (déjà cuits)	6 pains	180 W + 200°C	6 à 7	Disposez les pains en cercle sur la grille basse. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Pains individuels d'environ 50 g chacun (précuits)	6 pains	180 W + 200°C	6 1/2 à 7 1/2	Disposez les pains en cercle sur la grille basse. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Croissants (déjà cuits)	4 croissants (environ 50 g)	180 W + 200°C	4 à 5	Disposez les croissants sur la grille haute. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Baguettes (précuites)	1 baguette (200 à 250 g)	180 W + 200°C	9 à 10	Posez la baguette congelée sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la grille basse. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Baguettes garnies (tomates, fromage, jambon, par exemple)	2 baguettes (250 g)	450 W + 200°C	6 à 7	Posez les baguettes congelées côte à côte sur la grille basse. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Gâteau fourré aux fruits (déjà cuit)	500 à 600 g 1200 à 1300 g	300 W + 160°C sans préchauffe	9 à 11 16 à 18	Utilisez la grille basse pour un gâteau de petit diamètre et la grille haute pour un gâteau de grand diamètre. Placez le gâteau sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la grille. Laissez reposer 15 à 30 minutes après la cuisson. Astuce : laissez le gâteau dans le four pendant le temps de repos et servez-le tiède.
Pâtisseries fourrées à base de pâte feuilletée (pâte fraîche)	5 à 6 pièces (250 g)	180 W + 220°C	10 à 11	Disposez les pâtisseries sur une feuille de papier sulfurisé posée sur la grille haute ou basse. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Conseils de cuisson pour aliments congelés tels que pizzas, pâtes, frites et nuggets

Faites préchauffer le four à la température souhaitée en activant le mode de préchauffe, sauf indication contraire dans le tableau ci-dessous.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puissance	Cuisson (en minutes)	Recommandations
Pizza (précuite)	300 à 400 g	600 W + 220°C	10 à 11	Disposez une seule pizza sur la grille basse. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Deux pizzas d'environ 350 g chacune (précuites)	700 g	600 W + 220°C	14 à 15	Disposez une pizza sur la grille basse et l'autre sur la grille haute. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes (lasagnes ou canneloni)	400 g	450 W + 220°C	20 à 22	Disposez les pâtes dans un récipient en verre de taille adéquate ou laissez-les dans l'emballage d'origine s'il est adapté au mode de cuisson micro-ondes + convection. Posez le plat sur la grille basse. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes au gratin (macaroni ou tortellini)	400 g	450 W + 220°C	18 à 20	Disposez les pâtes dans un récipient en verre de taille adéquate ou laissez-les dans l'emballage d'origine s'il est adapté au mode de cuisson micro-ondes + convection. Posez le plat sur la grille basse. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Croquettes de pomme de terre	500 g	180 W + 250°C	16 à 18	Disposez les croquettes sur la grille basse. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.

ASTUCES MICRO-ONDES

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Mettez un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Remuez une ou deux fois pendant l'opération. Utilisez un gant isolant pour sortir le récipient du four.

FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ

Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes.
Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant une minute à 300 W.
Remuez après l'opération.

FAIRE UN GLAÇAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites chauffer sans recouvrir dans un récipient en verre pendant 3 1/2 à 4 1/2 minutes à 900 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent.
Remuez deux fois pendant l'opération.

FAIRE DE LA CONFITURE

Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez.
Faites cuire 10 à 12 minutes à 900 W en recouvrant.
Remuez souvent pendant la cuisson.
Versez directement dans des pots en verre avec couvercles qui se vissent.
Mettez les couvercles, puis laissez les pots retournés pendant cinq minutes.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Étalez 30 g d'amandes éffilées dans une assiette en céramique de taille moyenne.
Faites dorer pendant 3 1/2 à 4 1/2 minutes à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

Nettoyez votre four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur***
- ***la porte et les joints d'étanchéité***
- ***le plateau en verre et l'anneau de guidage.***

Vérifiez TOUJOURS que la porte se ferme hermétiquement. Débrancher le four avant de procéder à son nettoyage.

1	Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2	Nettoyez la cavité de votre micro-ondes après chaque utilisation à l'aide d'une éponge savonneuse, puis rincez et essuyez les parois. Nettoyez également l'anneau de guidage à l'eau savonneuse.
3	Dans le cas ou votre four est très sale, placez un bol d'eau citronné sur le plateau tournant et faites-le chauffer pendant 5 minutes (ou jusqu'à ébullition), puis rincez et essuyez les parois. Pour éliminer les traces tenaces, utilisez un détergent doux, non abrasif.
4	Nettoyez le plateau tournant au lave-vaisselle ou dans de l'eau savonneuse.

Pour éviter tous risques de brûlures, il est important de laisser refroidir complètement la cavité du four avant de procéder à son nettoyage.

Recommandations

Ne laissez PAS couler d'eau dans les orifices de ventilation.

N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques.

Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :

- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions. N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée***
- ***joints détériorés***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez JAMAIS le capot du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG.

Rangement du four

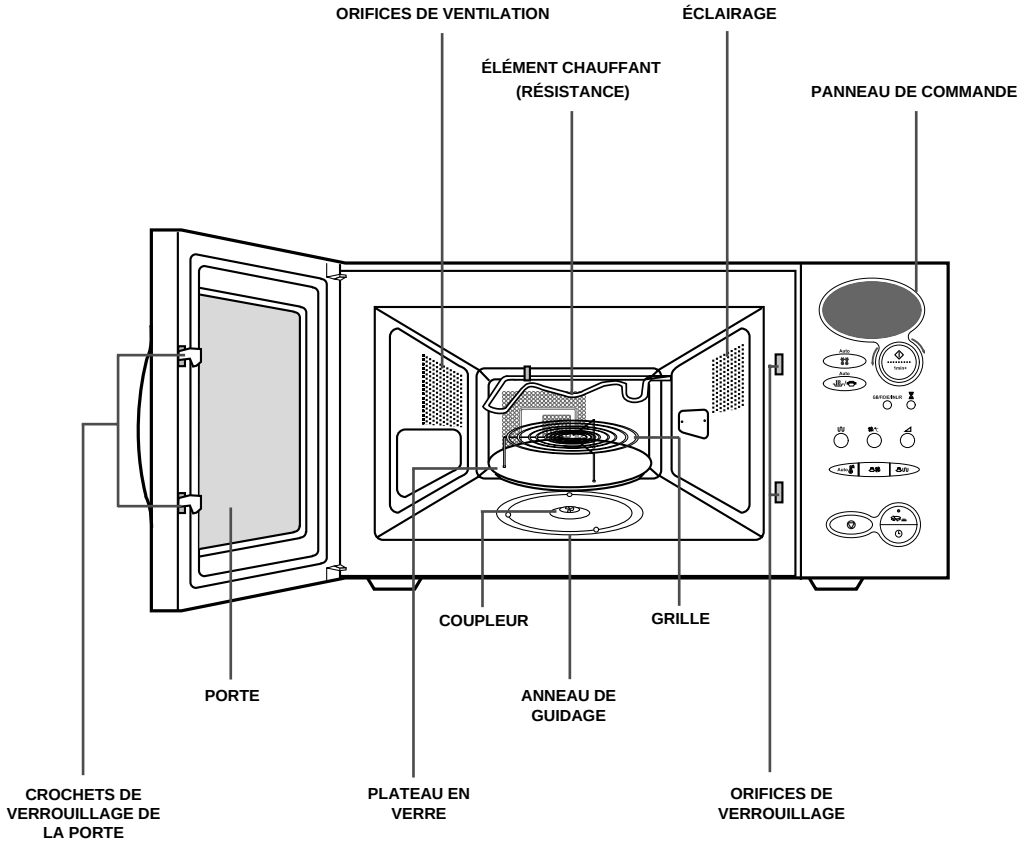
Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

Raison : la poussière et l'humidité risquent de détériorer les éléments du four.

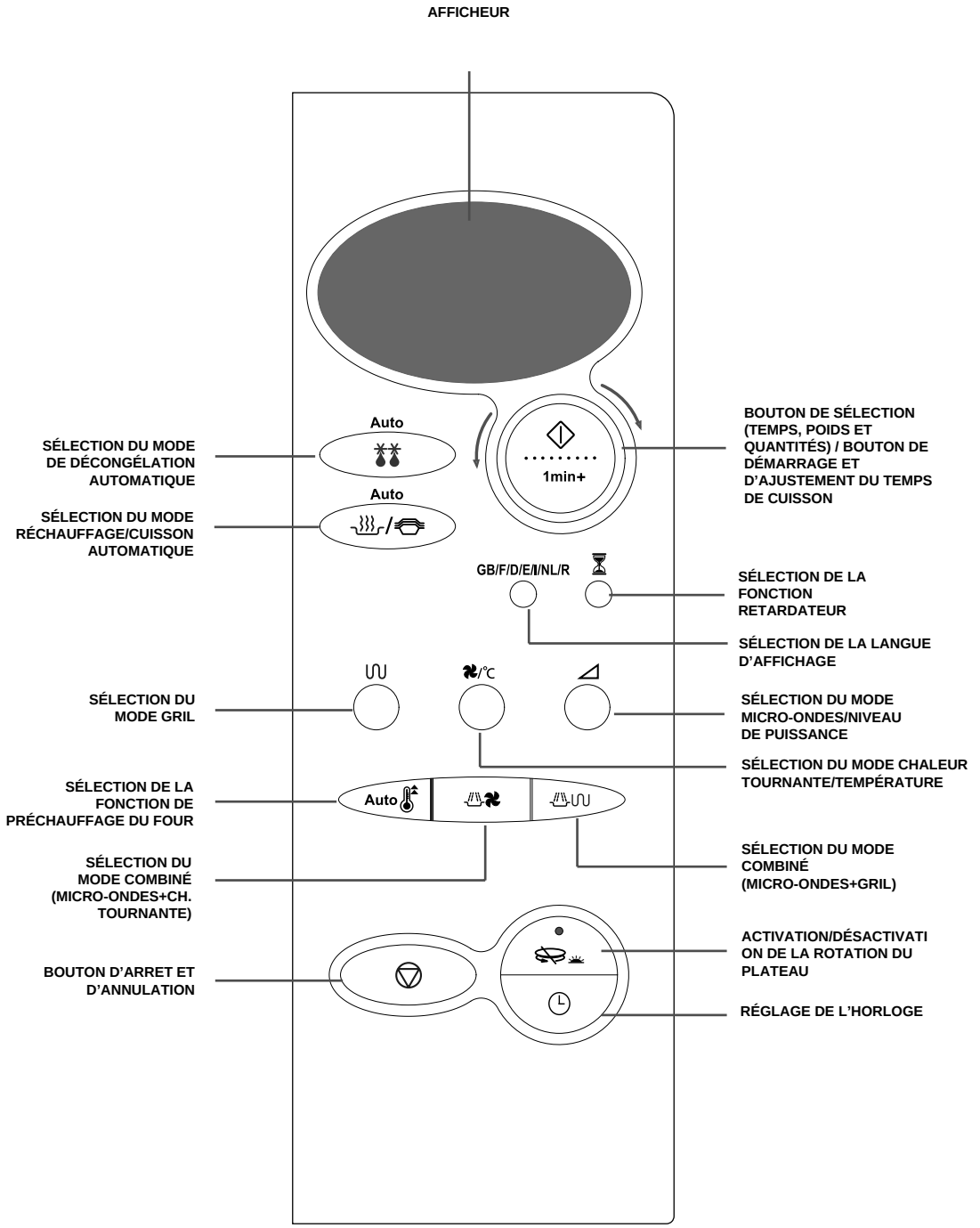
Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèles	CK135/CK135M/CK136T/CK136TM CK137B/CK137BM/CK138F/CK138FM CK139FS
Source d'alimentation	230 V / 50 Hz CA
Puissance absorbée	
Maximum	3200 W
Micro-ondes	1500 W
Gril (élément chauffant)	1300 W
Chaleur tournante (élément chauffant)	1700 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W/900 W - 6 niveaux (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement	2 450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Nature de la cavité	Céramique-émail
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P)	
Extérieures	625 x 390 x 575 mm
Cavité du four	369 x 252 x 391,7 mm
Capacité	37 litres
Volume	1,3 dcm^3
Poids	
Brut	28 kg environ
Net	26 kg environ


ORIFICES DE VENTILATION
ÉCLAIRAGE
ÉLÉMENT CHAUFFANT (RÉSISTANCE)
PANNEAU DE COMMANDE
COUPLEUR
GRILLE
PORTE
ANNEAU DE GUIDAGE
CROCHETS DE VERROUILLAGE DE LA PORTE
PLATEAU EN VERRE
ORIFICES DE VERROUILLAGE

Panneau de commande



CET APPAREIL EST DISTRIBUÉ PAR :

Z.I Paris Nord II
305, rue de la Belle Etoile
B.P. 50051
95947 Roissy C.D.G. Cedex

Pour toute information ou tout renseignement complémentaire sur nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition au :

01 48 63 21 00

Garantie un an pièces et main d'œuvre pour la France

Imprimé en Corée